Argentina: 5 propuestas para brindar por la amistad

lunes 19 de julio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cada 20 de julio Argentina y Uruguay celebran el "Día del amigo" inspirado por el descenso del hombre en la Luna.

La excusa ideal para descorchar grandes vinos y compartirlos con los compañeros, colegas y amigos.

Te presentamos las cinco propuestas recomendadas para brindar por la amistad.

PINOT NOIR



Sur de los Andes, el emprendimiento personal de Guillermo Banfi situado en Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza desde su creación -en 2005- se posicionó en el mercado norteamericano, uno de los mayores consumidores de vinos del mundo y el principal destino de los vinos argentinos: con vinos de estilo moderno, frutal e intenso, bien equilibrados y que sean fáciles de beber.

Para esta ocasión especial recomiendan descorchar el Pinot Noir Reserva ($780), elaborado por el enólogo Pablo Durigutti con uvas provenientes de General Roca, Provincia de Río Negro, en la Patagonia. Una zona fría y ventosa, ideal para este tipo de varietal, lo que da como resultado un vino delicado con una nariz bien frutal que recuerda a frambuesas y frutillas. En boca la entrada es suave y en el centro es bien jugoso y ligero, pero con estructura y final de boca muy elegante y fácil de beber, respetando las características del Pinot Noir patagónico. La crianza se realizó con un 50% del vino en reposo entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso de 225 y 500 litros.

Top: Las uvas provienen de una viña ecológica, sin uso de fertilizantes ni herbicidas.

CHARDONNAY



Doña Paula, que elabora vinos de alta gama con uvas provenientes 100 % de viñedos propios ubicados en las mejores zonas vitivinícolas del país, recomienda para brindar con amigos su línea de vinos jóvenes Los Cardos; pensada para satisfacer las demandas de los consumidores más inclinados hacia los vinos jóvenes, frescos y frutados.

El Chardonnay 2020 ($555), elaborado con uvas de fincas propias ubicadas en Ugarteche, Luján de Cuyo (Mendoza), enamora a la vista con su color verde amarillo, con matices dorados. En nariz seduce con sus intensos aromas que recuerdan a fruta tropical con marcadas notas de mango, ananá y durazno. En boca tiene un muy buen volumen, balance y frescura. Con un dejo final bien cítrico y mineral.

Top: Los vinos de esta línea están elaborados en botellas más livianas y ecológicas, lo que favorece el medio ambiente. De esta manera, Bodega Doña Paula apuesta a cuidar y reducir el impacto ambiental y seguir avanzando en materia de sustentabilidad. Además, toda la línea es apta para veganos.

MALBEC



Bodega Fabre Montmayou propone celebrar el día del amigo con su Gran Reserva Malbec ($1.500), un clásico Malbec de la primera zona de Mendoza, más precisamente del distrito de Vistalba, en el departamento de Luján de Cuyo.

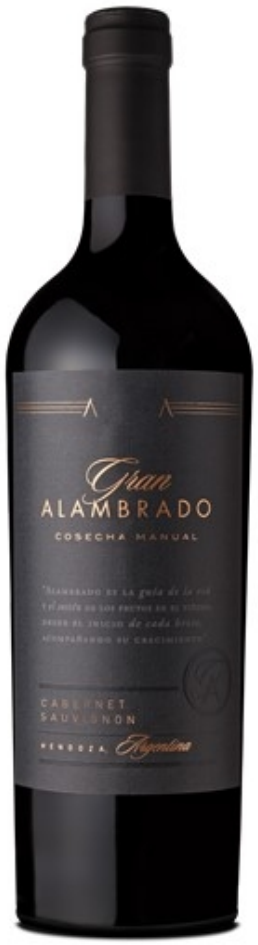
A primera vista este gran Malbec se presenta con un color rojo con tonos púrpuras brillantes. En nariz ofrece un buqué complejo y elegante con aromas poderosos que recuerdan a frutas rojas silvestres como moras y cerezas, con toques de regaliz y delicados aromas de flores. En boca el vino tiene un equilibrio notable con taninos muy elegantes, finos y sedosos.

La crianza se realizó en un 100% en barricas de roble francés durante 12 meses. Seguido de 12 meses en botella antes de ingresar al mercado. Este vino es ideal para maridar con carnes rojas, caza, quesos ricos y chocolate.

Top: La Bodega Fabre Montmayou es la primera bodega boutique y pionera en la elaboración de vinos Malbec de alta gama en la Argentina. Nació en el año 1993 bajo el impulso de Hervè Joyaux Fabre, propietario y enólogo de la bodega integrante de una familia de comerciantes de vino de Burdeos.

Atraído por el impulso de los vinos del nuevo mundo, Hervè Joyaux Fabre, decidió invertir en la Argentina para elaborar vinos de alta gama combinando la excelencia de terruños argentinos con el "savoir faire" francés, para lo cual adquirió viejas fincas de Malbec plantadas en 1908 en Luján de Cuyo 18 km al sur de la ciudad de Mendoza a 1.150 metros sobre el nivel del mar donde construyó su "chateaux".

CABERNET SAUVIGNON



Rubén Ruffo, enólogo con más de 30 vendimias en Bodega Santa Julia, elaboró la primera cosecha de Gran Alambrado Cabernet Sauvignon ($925) con uvas provenientes en su totalidad de viñedos propios y parcelas delimitadas en las fincas Vista Flores y La Ribera, Valle de Uco. Allí, el factor climático más determinante es la altitud, responsable de la amplitud térmica y del clima fresco durante los meses de maduración. Los frutos son cosechados con muy bajos rendimientos por hectárea y corresponden a la categoría más alta dentro de su clasificación, dando como resultado vinos con alta concentración y equilibrio.

El proceso de elaboración inició con una maceración pre fermentativa en frío, para favorecer la extracción de polifenoles (antocianos, taninos) y de aromas. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas y al finalizar se completó la fermentación maloláctica para mejorar la estabilidad de los vinos. La complejidad es aportada por la crianza en barricas de roble francés, de 225 litros de capacidad, durante 10 meses, sin opacar la identidad varietal y preservando la calidad tan buscada en el viñedo.

Gran Alambrado Cabernet Sauvignon es color rubí, con aromas a frutos rojos y negros maduros junto a notas de pimienta negra, hierbas aromáticas y toques de pimientos rojos asados. De paladar fresco y con gran armonía, taninos maduros y sostenidos.

BLEND TINTO



Gran Famiglia Bianchi ($1.500) nace como homenaje a los 90 años de la fundación de la bodega para reafirmar el legado de su fundador: trabajar siempre con dedicación para mantener vivos los valores de la famiglia en cada uno de nuestros vinos. El blend elaborado con uvas proveniente de la finca Enzo Bianchi en Valle de Uco (Mendoza) está compuesto por 35% de Merlot + 35% de Cabernet Sauvignon y 30% de Malbec.

A primera vista este blend 2018 presenta un color profundo con reflejos impactantes violáceos. En nariz es una canasta de frutas amalgamada con las notas de vainilla aportadas por su crianza en roble francés. De aromas intensos, donde se descubren frutos rojos como ciruela, y florales como violetas, típicos del Malbec, uva que también aporta ciertas notas mentoladas, fundidas con las especias y dejos de membrillo maduro aportados por el Merlot. Por su lado, el Cabernet Sauvignon aporta delicadas notas de pimentón y de pimiento rojo muy maduro. La riqueza aromática de este blend se completa con las notas minerales típicas de la zona. Es un vino complejo, de gran cuerpo y estructura, con taninos dulces. De final persistente y con potencial para una

destacada evolución.

Top: Bodegas Bianchi es hoy una marca global con presencia en más de 40 países representando los valores y la calidad del vino argentino en todo el mundo. Su portfolio se basa en diversas marcas muy reconocidas que ofrecen en todos los casos alta calidad, prestigio y valor.