vinetur

Vinos recomendados para el Día del Padre

miércoles 7 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

El 18 de junio se celebra el Día del Padre y nada mejor que celebrarlo en familia, es un día especial una buena excusa para descorchar .

El vino es compartir, es disfrutar en compañía con copa en mano y acompañar con alguna comida elegida especialmente para la ocasión.

Nos encontramos frente a una amplia oferta de vinos, ahora te preguntarás como actuamos al momento de la elección de un vino que le pueda gustar a papa.

Para facilitarte la tarea, acá te pasamos una lista de nuestros vinos recomendados para el día del padre, de diferentes estilos y bodegas.



Kaiken Ultra Chardonnay 2021 – Bodega Kaiken

Es un vino 100% Chardonnay de Gualtallary, Valle de Uco. En vista se lo ve de un color amarillo dorado, casi oro. En nariz se puede apreciar una intensidad aromática alta, donde se hace presente la fruta blanca de diferentes formas, la banana pisada y el ananá maduro. El paso por barrica durante 12 meses otorga aromas lácticos seguidos

de notas a coco y vainilla. En boca tiene una entrada cremosa, envolvente y persistente. Hay una marcada similitud de aromas en nariz y boca dejando un retrogusto a salsa toffee. Ideal para maridar con pescados tipo Gravlax de salmón ahumado, langostinos con salsa de manteca saborizada.

Reserva Del Fin Del Mundo Malbec 2021 - Bodega Del Fin Del Mundo

Es un vino 100% Malbec elaborado en Bodega Del Fin Del Mundo, ubicada en la Patagonia Argentina, uno de los terruños más australes del mundo que pertenece a Eurnekian Family Wine Estates. El trabajo paciente del roble se hace evidente en estos vinos que se presentan elegantes y estructurados. Criados durante 12 meses en barricas de roble francés y americano, ofrecen excelente concentración en color, gran intensidad de aromas y cuerpo robusto. La suavidad de sus taninos modelados por el roble y el tiempo, otorgan una untuosa complejidad que llena la boca de sensaciones placenteras. Color rojo profundo con reflejos violetas. Aroma oral a violetas, con notas frutadas a ciruela. Con reminiscencias a chocolate, tabaco y vainilla. En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca. Elegante.

Privado reserva Malbec con Etiqueta Especial para el Dia del padre – Bodega Jorge Rubio

Color rojo intenso, con reflejos violáceos. Intenso y frutado. Se destacan aromas de frutos rojos maduros, cerezas negras y mora. Su entrada es fresca y suave. Taninos dulces y maduros por su paso en barricas de roble. Como Maridaje sugerido puede ser ave salteada con vegetales, setas y salsa de soja. Pastas secas en salsas con tomates. Carnes magras a la plancha. El Tiempo de Guarda es doce meses en Roble Francés y americano.Temperatura de servicio Entre 15º C y 17º C.

Puna Reserva 2600 Malbec – Bodega Puna

Composición Varietal 100 % Malbec, en color muestra un atractivo rojo rubí muy intenso, con tonalidades violáceas y un centro de copa negro, límpido y brillante con aromas frutados, recuerdo de frutos rojos frescos como frambuesas, cerezas y a mermelada de ciruelas. Un segundo plano expresa notas especiadas y de regaliz,

también notas lácticas que rememoran su fermentación malo-láctica y una sutil vainilla que seguramente aporta la proporción con madera. En boca tiene una entrada agradable, es ligero, fluye bien con una acidez equilibrada y necesaria para su graduación alcohólica, respondiendo al perfil de malbec joven del año. Tiene un centro de boca muy agradable, los taninos presentes, pero suaves, redondos.

Confidencial Malbec 2015 – Bodega Arístides

Es un vino 100% Malbec de Rivadavia (50%) y La Consulta (50%).
Tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble americana y un tiempo de estiba de 24 meses.
En vista es de color rojo intenso con tintes violetas, con una marcada evolución. En nariz resaltan aromas a frutas rojas de ciruela, cereza y cassis, flores tales como rosa y violeta y un dejo especiado. En boca se siente concentrado con sabor a chocolate y frutas rojas, acompañado de leves notas a café como aporte de la madera. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 16° y 18° C. Es un vino ideal para maridar con pastas rellenas como sorrentinos de cordero con salsa de hongos.