vinetur

Bodega Corazón del Sol celebra las primeras 10 añadas del lanzamiento de Luminoso Estate GSM

A quince años de aquella apuesta realizada por el Dr. Madaiah Revana, fundador y propietario de la bodega y viticultor de reconocida trayectoria, invita a conocer y disfrutar de este blend único, aclamado por expertos del mundo entero

miércoles 8 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

Con el lanzamiento de su vino "Luminoso Estate GSM", Bodega Corazón del Sol, ubicada en la región de Los Chacayes, Valle de Uco, provincia de Mendoza, marcó un antes y un después en la viticultura local, al crear el primer ejemplar argentino compuesto por uvas Grenache, Syrah y Mourvèdre, inspirándose en los grandes vinos del valle del Ródano en el sur de Francia.

Corazón del Sol, además, es reconocida por ser pionera en plantar Grenache y Mourvèdre en Tunuyán, en la Indicación Geográfica (IG) Los Chacayes, donde posee sus viñedos.

A quince años de aquella apuesta realizada por el Dr. Madaiah Revana, fundador y propietario de la bodega y viticultor de reconocida trayectoria en las zonas vitivinícolas más importantes de Estados Unidos, Valle de Napa (California) y en el Valle Willamette (Oregón,) donde también elabora vinos de alta gama-, Corazón del Sol invita a conocer y disfrutar de este blend único,

aclamado por expertos del mundo entero.



Mendoza, noviembre de 2023. Corazón del Sol, la prestigiosa bodega ubicada en la Indicación Geográfica (IG) Los Chacayes, en el Valle de Uco mendocino, fundada y comandada por el Dr. Madaiah Revana, celebra en una cata vertical sus 10 añadas del "Luminoso Estate GSM", su vino emblemático y el primer vino de Argentina elaborado con uvas Grenache (Garnacha en español), Syrah y Mourvèdre (Monastrell en español), donde su primera añada fue la 2011.

Pioneros en plantar en esta región Grenache y Mourvèdre y en lanzar al mercado local un blend con estos varietales, que fue cambiando levemente su composición a lo largo de estos diez años, se destaca por su complejidad y elegancia. Desde aquella primera edición a la fecha, Luminoso Estate GSM ha sido muy elogiado por expertos de todo el mundo, resultando distinguido por los críticos más importantes del mundo del vino, como Wine Spectator, Wine Advocate, Tim Atkin y James Suckling, entre otros.

El visionario que marcó un hito en la viticultura local

El Dr Madaiah Revana emigró de la India a los Estados Unidos a principios de la década del 70, siendo un joven y ambicioso estudiante de medicina. Actualmente, equilibra su exitosa práctica de cardiología en Houston, Texas, con su compromiso con Revana Wine Portfolio.

Hoy en día, es el único inmigrante de la India que posee tres bodegas que han aparecido en las listas Top 100 de Wine Spectator y son muy aclamadas por la prensa especializada internacional.
Después de fundar y desarrollar bodegas de la talla de Revana Estate en el Valle de Napa (California) y Alexana Estate en el Valle Willamette (Oregon), ambas bodegas 'Top 100', el Dr. Madaiah Revana llegó a Mendoza en el año 2008 y quedó maravillado con el Valle de Uco y sus vinos y especialmente con la región de Los Chacayes, donde vislumbró la posibilidad de crear los primeros vinos argentinos con estas variedades.

En Mendoza tuvo el privilegio de conocer a un ícono de la vitivinicultura argentina: el winemaker Santiago Achaval, un pionero del Malbec de un solo viñedo y de viñas viejas. Junto a Achával, como asesor, descubrió la región de Los Chacayes y allí mismo, rodeado de miles de hectáreas de desierto nativo cubiertas por un sinfín de piedras, a pocos pasos del Arroyo Grande, el Dr. Revana supo que estaba en el terroir perfecto para cumplir su sueño: plantar un viñedo que desafiara a los mejores ejemplares de Grenache, Syrah y Mourvèdre del mundo.

Sin saber en absoluto que estaba apostando por un terroir que diez años después se convertiría en el epicentro geográfico de una de las regiones vitivinícolas más apasionantes de Argentina (la IG Los Chacayes), en 2008 Revana adquiere 7 hectáreas de viñedo en The Vines. Allí plantó las primeras vides de Grenache, Syrah y Mourvèdre. De hecho, hoy en día, la mayoría de las vides de Grenache y Mourvèdre en el Valle de Uco se remontan a las estacas del Viñedo Revana.

Años después, los racimos se cosecharon a mano y se colocaron en una cuba de 10 hl para su co-fermentación. En 2011 nacía Luminoso Estate GSM, el primer vino con esa composición varietal en la historia de Argentina.

En el 2014, Revana comenzó a construir su propia bodega, Corazón del Sol y en 2016 decidió abrir el establecimiento al turismo.



Corazón del Sol marcó un antes y un después en la viticultura local con su excepcional Luminoso Estate GSM, elaborado con uvas propias de la finca ubicada en la IG Los Chacayes. Con ligeras variaciones en su composición y vinificación, a lo largo de esta última década, el vino fue mostrando una clara evolución en la que siempre destaca la calidad y los elegantes matices que ofrece.

La primera añada de Luminoso Estate GSM data de 2011, este complejo blend de Grenache, Syrah y Mourvèdre (GSM) en partes iguales, se caracteriza por su elegante estructura y excelente evolución en botella. Los viñedos ubicados a 1.100 msnm dan un perfil único a estas variedades clásicas, con aromas a frutilla e higos. En boca se

perciben notas de frutos rojos frescos que evolucionan hacia un paso rústico de pimienta y especias. La acidez fresca y los taninos especiados dan equilibrio y elegancia a un final largo en boca.

Mientras que en su primera versión para el añejamiento de 24 meses se utilizaron barricas de roble francés 50% de primer uso y 50% de segundo uso, en la añada 2012 se modificó esa proporción a 10% y 90%, reduciendo el aporte de la madera.

Luminoso Estate GSM 2012 En boca, frutos rojos frescos que evolucionan hacia un paso rústico de pimienta y especias. La acidez fresca y los taninos especiados dan equilibrio y elegancia a un final largo en boca.

Luminoso Estate GSM 2013 posee aromas a frambuesa, clavo de olor y cereza negra, mientras que en boca se aprecian notas a frutos rojos especiados con una acidez vibrante y una estructura tánica firme de frutos negros con abundante longitud y elegancia.

Para la edición 2014 de este blend, el equipo enológico decidió cambiar la composición varietal a 39% Grenache, 15% Syrah y 46% Mourvèdre, y reducir el tiempo de añejamiento a 14 meses. El resultado es una nariz con toques de frambuesa, frutilla, pimienta blanca y violetas. En boca se percibe fruta roja fresca con una viva acidez y un núcleo especiado de fruta negra, taninos complejos con capas de textura elegante.

En 2015 vuelve a modificarse la composición incorporando un 40% de Grenache, un 25% de Syrah y un 35% de Mourvèdre. Ese protagonismo del Grenache se mantiene en las cinco posteriores añadas, y en 2016 se realiza otro cambio fundamental en la vinificación al realizar el añejamiento 100% en barricas neutras.

La añada 2017 de Luminoso Estate obtiene 93 puntos en el ranking de Tim Atkin.

Al año siguiente, en el 2018, se realiza otra modificación en el blend, incorporando el 15% de racimos enteros de Grenache en la fermentación. Aparecen notas aromáticas de violeta y frambuesa negra que acentúan el paladar con arándanos, grosellas rojas y una textura jugosa con taninos redondos.
Luminoso Estate GSM 2019 se añeja 70% en barrica neutra de roble francés y 30% en

fudre de 10 hl sin tostar. Este ejemplar recibió 93 puntos de Wine Advocate.

Finalmente, la añada 2020 de este vino pionero elaborado por Bodega Corazón del Sol recibió 93 puntos de James Suckling.

Si bien la producción de Luminoso Estate GSM sigue siendo limitada, muchos de los vinos de esta línea están disponibles en la bodega para disfrutar allí o para ser adquiridos a través de su web (www.corazondelsol.com).

Precio sugerido de la botella, en vinotecas: $ 34.500

El estilo inconfundible de Corazón del Sol

Los viñedos están ubicados en el centro del Valle de Uco, al pie de la Cordillera de los Andes, una región mundialmente conocida por sus viñas de calidad y de la cual provienen los mejores vinos de nuestro país: la IG Los Chacayes. Allí cuenta con una variedad de uvas del Ródano y Burdeos, incluidas Malbec, Cabernet Franc, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre, y los primeros y originales Roussanne, Marsanne y Viognier plantados en Los Chacayes. Cada uno de los viñedos está plantado en diferentes tipos de suelo, lo que permite explorar las diversas texturas y complejidades que imparte cada uno. Son suelos de bajos rendimientos pero que ofrecen vides con alta concentración de sabor, una hermosa acidez natural y una gran complejidad. Además, las precipitaciones entre 250 y 300 mm por año favorecen la salud de los viñedos y permiten a la bodega cultivar orgánicamente -actualmente se encuentra en proceso de certificación-.

Por cierto, la IG Los Chacayes es una de las regiones con mayor variedad de cepas plantadas -de hecho, es ideal para el desarrollo de algunas variedades que no alcanzan la madurez necesaria en otras zonas- y en la que cada una logra adoptar características propias y buena tipicidad varietal.

El equipo que compone Bodega Corazón del Sol es:

Madaiah Revana – Propietario
Jeff Lewis – Gerente general
Cristian Moor – Estate Director

Luciano Bastias – Winemaker
José Fernández – Asistente de enología y viticultura
Gonzalo Jofré – Encargado de bodega
Sthefania Contreras – Turismo
Eugenia Serrani – Turismo

Hola Alejandra, cómo estás?

Te contamos que Bodega Corazón del Sol celebra las primeras 10 añadas del lanzamiento de Luminoso Estate GSM, el vino que inició la "Revolución del Ródano" en Argentina.

Con el lanzamiento de su vino "Luminoso Estate GSM", Bodega Corazón del Sol, ubicada en la región de Los Chacayes, Valle de Uco, provincia de Mendoza, marcó un antes y un después en la viticultura local, al crear el primer ejemplar argentino compuesto por uvas Grenache, Syrah y Mourvèdre, inspirándose en los grandes vinos del valle del Ródano en el sur de Francia. Corazón del Sol, además, es reconocida por ser pionera en plantar Grenache y Mourvèdre en Tunuyán, en la Indicación Geográfica (IG) Los Chacayes, donde posee sus viñedos. A quince años de aquella apuesta realizada por el Dr. Madaiah Revana, fundador y propietario de la bodega y viticultor de reconocida trayectoria en las zonas vitivinícolas más importantes de Estados Unidos, Valle de Napa (California) y en el Valle Willamette (Oregón,) donde también elabora vinos de alta gama-, Corazón del Sol invita a conocer y disfrutar de este blend único, aclamado por expertos del mundo entero.

A continuación, te enviamos la información de prensa, esperamos que sea de tu interés por si estas por realizar una nota de lanzamientos, vinos en general, etc.

Agradecemos mucho su difusión!

Cariños

Bodega Corazón del Sol celebra las primeras 10 añadas del lanzamiento de Luminoso Estate GSM, el vino que inició la "Revolución del Ródano" en Argentina

Con el lanzamiento de su vino "Luminoso Estate GSM", Bodega Corazón del Sol, ubicada en la región de Los Chacayes, Valle de Uco, provincia de Mendoza, marcó un antes y un después en la viticultura local, al crear el primer ejemplar argentino compuesto por uvas Grenache, Syrah y Mourvèdre, inspirándose en los grandes vinos del valle del Ródano en el sur de Francia.
Corazón del Sol, además, es reconocida por ser pionera en plantar Grenache y Mourvèdre en Tunuyán, en la Indicación Geográfica (IG) Los Chacayes, donde posee sus viñedos.
A quince años de aquella apuesta realizada por el Dr. Madaiah Revana, fundador y propietario de la bodega y viticultor de reconocida trayectoria en las zonas vitivinícolas más importantes de Estados Unidos, Valle de Napa (California) y en el Valle Willamette (Oregón,) donde también elabora vinos de alta gama-, Corazón del Sol invita a conocer y disfrutar de este blend único, aclamado por expertos del mundo entero.

Dr. Madaiah Revana

Mendoza, noviembre de 2023. Corazón del Sol, la prestigiosa bodega ubicada en la Indicación Geográfica (IG) Los Chacayes, en el Valle de Uco mendocino, fundada y comandada por el Dr. Madaiah Revana, celebra en una cata vertical sus 10 añadas del "Luminoso Estate GSM", su vino emblemático y el primer vino de Argentina elaborado con uvas Grenache (Garnacha en español), Syrah y Mourvèdre (Monastrell en español), donde su primera añada fue la 2011.

Pioneros en plantar en esta región Grenache y Mourvèdre y en lanzar al mercado local un blend con estos varietales, que fue cambiando levemente su composición a lo largo de estos diez años, se destaca por su complejidad y elegancia. Desde aquella primera edición a la fecha, Luminoso Estate GSM ha sido muy elogiado por expertos de todo el mundo, resultando distinguido por los críticos más importantes del mundo del vino, como Wine Spectator, Wine Advocate, Tim Atkin y James Suckling, entre otros.

El visionario que marcó un hito en la viticultura local

El Dr Madaiah Revana emigró de la India a los Estados Unidos a principios de la década del 70, siendo un joven y ambicioso estudiante de medicina. Actualmente, equilibra su exitosa práctica de cardiología en Houston, Texas, con su compromiso con Revana Wine Portfolio.

Hoy en día, es el único inmigrante de la India que posee tres bodegas que han aparecido en las listas Top 100 de Wine Spectator y son muy aclamadas por la prensa especializada internacional.
Después de fundar y desarrollar bodegas de la talla de Revana Estate en el Valle de Napa (California) y Alexana Estate en el Valle Willamette (Oregon), ambas bodegas 'Top 100', el Dr. Madaiah Revana llegó a Mendoza en el año 2008 y quedó maravillado con el Valle de Uco y sus vinos y especialmente con la región de Los Chacayes, donde vislumbró la posibilidad de crear los primeros vinos argentinos con estas variedades.

En Mendoza tuvo el privilegio de conocer a un ícono de la vitivinicultura argentina: el winemaker Santiago Achaval, un pionero del Malbec de un solo viñedo y de viñas viejas. Junto a Achával, como asesor, descubrió la región de Los Chacayes y allí mismo, rodeado de miles de hectáreas de desierto nativo cubiertas por un sinfín de piedras, a pocos pasos del Arroyo Grande, el Dr. Revana supo que estaba en el terroir perfecto para cumplir su sueño: plantar un viñedo que desafiara a los mejores ejemplares de Grenache, Syrah y Mourvèdre del mundo.

Sin saber en absoluto que estaba apostando por un terroir que diez años después se convertiría en el epicentro geográfico de una de las regiones vitivinícolas más apasionantes de Argentina (la IG Los Chacayes), en 2008 Revana adquiere 7 hectáreas de viñedo en The Vines. Allí plantó las primeras vides de Grenache, Syrah y Mourvèdre. De hecho, hoy en día, la mayoría de las vides de Grenache y Mourvèdre en el Valle de Uco se remontan a las estacas del Viñedo Revana.

Años después, los racimos se cosecharon a mano y se colocaron en una cuba de 10 hl para su co-fermentación. En 2011 nacía Luminoso Estate GSM, el primer vino con esa composición varietal en la historia de Argentina.

En el 2014, Revana comenzó a construir su propia bodega, Corazón del Sol y en 2016 decidió abrir el establecimiento al turismo.

El vino que marcó un hito y hoy se celebran sus 10 añadas.

Corazón del Sol marcó un antes y un después en la viticultura local con su excepcional Luminoso Estate GSM, elaborado con uvas propias de la finca ubicada en la IG Los Chacayes. Con ligeras variaciones en su composición y vinificación, a lo largo de esta última década, el vino fue mostrando una clara evolución en la que siempre destaca la calidad y los elegantes matices que ofrece.

La primera añada de Luminoso Estate GSM data de 2011, este complejo blend de Grenache, Syrah y Mourvèdre (GSM) en partes iguales, se caracteriza por su elegante estructura y excelente evolución en botella. Los viñedos ubicados a 1.100 msnm dan un perfil único a estas variedades clásicas, con aromas a frutilla e higos. En boca se perciben notas de frutos rojos frescos que evolucionan hacia un paso rústico de pimienta y especias. La acidez fresca y los taninos especiados dan equilibrio y elegancia a un final largo en boca.

Mientras que en su primera versión para el añejamiento de 24 meses se utilizaron barricas de roble francés 50% de primer uso y 50% de segundo uso, en la añada 2012 se modificó esa proporción a 10% y 90%, reduciendo el aporte de la madera.

Luminoso Estate GSM 2012 En boca, frutos rojos frescos que evolucionan hacia un paso rústico de pimienta y especias. La acidez fresca y los taninos especiados dan equilibrio y elegancia a un final largo en boca.

Luminoso Estate GSM 2013 posee aromas a frambuesa, clavo de olor y cereza negra, mientras que en boca se aprecian notas a frutos rojos especiados con una acidez vibrante y una estructura tánica firme de frutos negros con abundante longitud y elegancia.

Para la edición 2014 de este blend, el equipo enológico decidió cambiar la composición varietal a 39% Grenache, 15% Syrah y 46% Mourvèdre, y reducir el tiempo de añejamiento a 14 meses. El resultado es una nariz con toques de frambuesa, frutilla, pimienta blanca y violetas. En boca se percibe fruta roja fresca con una viva acidez y un núcleo especiado de fruta negra, taninos complejos con capas de textura elegante.

En 2015 vuelve a modificarse la composición incorporando un 40% de Grenache, un 25% de Syrah y un 35% de Mourvèdre. Ese protagonismo del Grenache se mantiene en las cinco posteriores añadas, y en 2016 se realiza otro cambio fundamental en la vinificación al realizar el añejamiento 100% en barricas neutras.

La añada 2017 de Luminoso Estate obtiene 93 puntos en el ranking de Tim Atkin.

Al año siguiente, en el 2018, se realiza otra modificación en el blend, incorporando el 15% de racimos enteros de Grenache en la fermentación. Aparecen notas aromáticas de violeta y frambuesa negra que acentúan el paladar con arándanos, grosellas rojas y una textura jugosa con taninos redondos.
Luminoso Estate GSM 2019 se añeja 70% en barrica neutra de roble francés y 30% en fudre de 10 hl sin tostar. Este ejemplar recibió 93 puntos de Wine Advocate.

Finalmente, la añada 2020 de este vino pionero elaborado por Bodega Corazón del Sol recibió 93 puntos de James Suckling.

Si bien la producción de Luminoso Estate GSM sigue siendo limitada, muchos de los vinos de esta línea están disponibles en la bodega para disfrutar allí o para ser adquiridos a través de su web (www.corazondelsol.com).

El estilo inconfundible de Corazón del Sol

Los viñedos están ubicados en el centro del Valle de Uco, al pie de la Cordillera de los Andes, una región mundialmente conocida por sus viñas de calidad y de la cual provienen los mejores vinos de nuestro país: la IG Los Chacayes. Allí cuenta con una variedad de uvas del Ródano y Burdeos, incluidas Malbec, Cabernet Franc, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre, y los primeros y originales Roussanne, Marsanne y Viognier plantados en Los Chacayes. Cada uno de los viñedos está plantado en diferentes tipos de suelo, lo que permite explorar las diversas texturas y complejidades que imparte cada uno. Son suelos de bajos rendimientos pero que ofrecen vides con alta concentración de sabor, una hermosa acidez natural y una gran complejidad. Además, las precipitaciones entre 250 y 300 mm por año favorecen la salud de los viñedos y permiten a la bodega cultivar orgánicamente -actualmente se encuentra en proceso de certificación-.

Por cierto, la IG Los Chacayes es una de las regiones con mayor variedad de cepas plantadas -de hecho, es ideal para el desarrollo de algunas variedades que no alcanzan la madurez necesaria en otras zonas- y en la que cada una logra adoptar características propias y buena tipicidad varietal.

El equipo que compone Bodega Corazón del Sol es:

Madaiah Revana – Propietario
Jeff Lewis – Gerente general
Cristian Moor – Estate Director
Luciano Bastias – Winemaker
José Fernández – Asistente de enología y viticultura
Gonzalo Jofré – Encargado de bodega
Sthefania Contreras – Turismo
Eugenia Serrani – Turismo

Jeff Lewis, Santiago Achaval, Dr. Madaiah Revana, Cristian Moor y Luciano Bastias

Datos de contacto:
Email: info@corazondelsol.com
Dirección: Ruta 94 KM 11, Los Chacayes, Valle de Uco, provincia de Mendoza
www.corazondelsol.com

Redes sociales:
Instagram: @bodegacorazondelsol