vinetur

5 vinos para sorprender a papá

El próximo 16 de junio se celebra el Día del Padre, una la ocasión ideal para compartir algunas de las novedades del vino argentino.

martes 4 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Te presentamos las mejores opciones de vino argentino para el Día del Padre

Gran Malbec, del Peral & Gualtallary



Para los fanáticos del fútbol y el vino, llega Cupra, la línea de vinos creada por Daniel Angelici, vicepresidente de la Asociación del Fútbol Argentina (AFA) y ex presidente del Club Atlético Boca Juniors.

El proyecto nació en 2022 en homenaje a Don Remo Angelici -padre de Daniel-, nacido en el pueblo italiano Cupra Marittima. Así que nada mejor que su Gran Malbec para brindar en el día del padre, un vino elaborado con uvas provenientes de dos viñedos emblemáticos del Valle de Uco. Parte de las uvas provienen de un viñedo situado en El Peral, a unos 1200 msnm sobre suelos con cenizas volcánicas y canto rodado, que aportan al vino frutas rojas maduras, hierbas y especias. Y la otra parte de las uvas, viene de un viñedo de Gualtallary, a unos 1400 msnm, plantado sobre suelos arenosos calcáreos que suman al vino longitud, acidez y estructura tánica.

"Con este vino quise homenajear a mi padre y a todos los inmigrantes que vinieron de Italia y asentaron sus raíces en Argentina. Por eso para mi Cupra es sinónimo de familia y legado, y de vinos con memoria italiana y sabor argentino" destaca el mismísimo Angelici quien cuenta que el vino está elaborado por la enóloga Estela Perinetti, fundadora y alma máter de su proyecto personal Las Estelas Wines.

Etchart Assemblage, de Cafayate



Desde el Valle Calchaquí salteño Bodegas Etchart propone sorprender a papá con el vino que llegó para completar su portfolio de alta gama: el Etchart Assemblage, un vino elaborado con uvas provenientes de parcelas únicas con mínima intervención y sin paso por roble para potenciar la expresión de su terruño.

Este gran vino es un corte de los mejores Malbec de la bodega, resultado de la sinergia del equilibrio y de la armonía entre el sol, los cerros calchaquíes y las más antiguas parcelas de la bodega. Una de las parcelas está ubicada en Río Seco, un lugar que se caracteriza por sus suelos cortos con presencia de piedra lavada típica del lecho de río y, otra de las parcelas, es la histórica Finca La Florida "La Coquena", muy cerquita de la montaña donde los suelos son poco profundos con presencia de piedras y gravas que aportan complejidad y concentración al corte de Malbec.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino que seduce a primera vista con un color rojo profundo y reflejos violáceos. En nariz aparece un abanico de frutas rojas (como ciruela o arándanos) además de la típica nota floral del Malbec: la violeta, que amalgamada con las pinceladas especiadas norteñas generan un aroma más que tentador. En boca es potente y enérgico, con una equilibrada acidez y un final elegante y persistente.

"Este blend de Malbecs marca el comienzo de un camino orientado a buscar la máxima expresión de pureza y mostrar todo potencial que tiene el terroir cafayateño", señala orgulloso Sebastián Fernández, chief winemaker de la bodega, quien agrega que "además de realizar una vinificación con una intervención mínima, el añejamiento fue llevado a cabo en concreto, para multiplicar la expresión e identidad de los viñedos centenarios de la bodega".

Gran corte a corazón abierto, de Los Chacayes



Nada mejor que agasajar a papá con un blend de autor elaborado por el enólogo y asesor vitivinícola Leandro Azin, quien pone cuerpo y alma en cada uno de los vinos que elabora en el corazón del Valle de Uco, más precisamente en Los Chacayes, a unos 1300 msnm. Su proyecto personal a Corazón Abierto elabora únicamente vinos de alta gama con un sello 100% argentino y usando solamente dos componentes: buena uva y barricas.

Este vino, el ícono de la bodega, está compuesto por uvas Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot, cuidadosamente seleccionadas de las mejores parcelas de viñedos antiguos plantados a partir de 1980. La crianza del vino se llevó a cabo durante 24 meses en barricas de roble francés de tostado medio que aportan al bouquet suaves notas de tabaco y especias.

El dato: La añada 2018, la que está en mercado, tiene un potencial de guarda de 20 a 30 años. Ya que como explica su hacedor este vino es "difícil de entender apenas se termina de fermentar por su alta concentración de taninos y polifenoles, pero es normal que se vuelva más que elegante con el tiempo".

Blend de uvas y terruños del Valle de Uco



Para los que quieran mimar a papá con un vino de clase mundial, pueden elegir la novedad de Bodega Trivento, un blend con alma mendocina, elaborado por Germán Di Césare, director enológico de la bodega, que une distintas uvas y terruños del mendocino Valle de Uco.

Stratus, capas en latín, es justamente un vino que se despliega en distintos niveles desde lo aromático y gustativo con pinceladas y matices de cada uno de sus componentes para dar vida a un vino elegante y con muchísima fruta.

La añada 2021 está compuesta por 70% de Malbec (de Altamira, Los Chacayes y Gualtallary) + 20% de Cabernet Franc de Altamira y 10% de Merlot de Gualtallary. La idea del Di Césare, era potenciar las características de estos tres lugares para en estas capas descubrir los distintos componentes provenientes de viñedos de diversas alturas, exposiciones al sol, amplitudes térmicas y tipos de suelo.

Este vino que su hacedor define como "un vino ícono de clase mundial como un Burdeos, un Napa Valley o un supertoscano" seduce en la copa al mixturar las características típicas del Malbec de Paraje Altamira -floral en nariz, con una textura en boca que aporta elegancia, redondez y armonía-, con las del Malbec de Gualtallary que es más austero en nariz, pero con mayor concentración y tensión en boca; además de la fluidez del Malbec de Los Chacayes, las especias del Cabernet Franc y la potencia del Merlot.

Trivento Stratus tiene una crianza de 18 meses en roble francés. El 50% del coupage reposó en barricas de 600 litros de tostado medio (33,3% nuevas, 33,3% 1er uso, 33,3% 2º uso) y el 50% restante, en foudres de tercer uso.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino rojo violáceo intenso que combina en nariz notas de frutos del bosque, frutos negros y cassis; con toques florales y especiados, como la pimienta negra.

El dato: Un vino que ya tiene 96 puntos de Tim Atkin.

Cabernet Franc de Gualtallary



Para los amantes del Cabernet Franc, una variedad que desde hace años pisa super fuerte en la Argentina, nada mejor que sorprender a papá con lo nuevo de Altitude Series de Bodega Doña Paula. Ya que Martín Kaiser, enólogo, rediseñó todos los vinos de la línea en pos de potenciar la exploración y la expresión de los viñedos de altura.

Así, Altitude Series 1350 está elaborado con 90% de Cabernet Franc y un 10% de Malbec para que en la copa se luzca toda la potencia del Cabernet Franc suavizada por la dulzura del emblema nacional. Es un vino que se destaca en aromas por sus notas especiadas y florales, combinadas con algunos recuerdos de frutos rojos. En boca es elegante, potente y persistente con el típico sello de Gualtallary, que desde hace varios años se ha posicionado como una de las regiones más destacadas para la elaboración de Cabernet Franc en Mendoza.