vinetur

Existen vinos especiales para el día del padre y son argetinos

Como cada tercer domingo de junio en Argentina se celebra el día del padre.

sábado 15 de junio de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA


Jorge Rubio
Vinos de Autor
Feliz
Dia
del

La celebración por el Día del Padre surgió en 1909, en Estados Unidos, cuando una mujer llamada Sonora Smart Dodd, decidió homenajear a su padre, William Smart, un veterano de la guerra civil que enviudó luego de que su esposa muriera tras dar a luz a su sexto hijo. El se encargó solo de la crianza de ellos en una granja rural, de ahí las ganas de homenajearlo especialmente. El impacto de esta idea fue mundial.La devoción y el trabajo de su padre inspiró a Sonora, que decidió trabajar para conseguir un día que homenajeara la figura de todos los padres que, como el de ella, habían dedicado la vida a sus hijos. La propuesta fue el 5 de junio, día del cumpleaños de su papá, por lo que ese año, se registró como el primer festejo.

La fecha fue cambiando con los años hasta que en 1924 el presidente Calvin Coolidge lo convirtió en una fiesta nacional. Finalmente, en 1966, el presidente norteamericano Lyndon Johnson dejó establecido el Día del Padre como el tercer domingo de junio.

Por ello Bodega Jorge Rubio cada año realiza un regao especial para todos los padres con una etiqueta especial.

Privado reserva Malbec

Notas de cata: 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.

Maridaje sugerido: Ave salteada con vegetales, setas y salsa de soja. Pastas secas en salsas con tomates. Carnes magras a la plancha.

Tiempo de Guarda: Doce meses en Roble Francés y Americano

Conseguilo en vinotecas de todo el país y la tienda online de la bodega a un precio sugerido de $9000.- la botella.

Sobre la bodega

A 20 años de su fundación, la misión continúa siendo elaborar vinos inolvidables, que representen al Oasis Sur mendocino en el país y en el mundo, fuertemente sustentados en el respeto por la naturaleza y su gente. Hoy está presente en más de 7 países, entre

los que se destacan: China, Dinamarca, Canadá, Bélgica, Brasil y México y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.

La bodega está emplazada en las afueras de General Alvear y actualmente produce 1,4 Millones de Litros anuales y cuenta con tecnología de vinificación de última generación, sin embargo, etapas esenciales de la elaboración, tales como; la cosecha, la selección de granos y el etiquetado de nuestras líneas más emblemáticas, aún se realizan manualmente.

La bodega cuenta con una sala de degustaciones subterránea, una cava de añejamiento con más de 700 de roble francés y americano. Cuenta también con una champañera donde elaboran espumantes de alta gama mediante el método tradicional (Champenoise) y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor y vinos fortificados.