vinetur

Vinos patrios, si los hay!

Cuando pensamos en fechas patrias en Argentina pensamos en locro y en vino

martes 9 de julio de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Y existe un vino que si de patrios hablamos este lo es y además se encuentra en un doble festejo ya que está cumpliendo 14 años. Hablamos nada más y nada menos que del **GRAN RESERVA BICENTENARIO, de Bodega Jorge Rubio.** Un gran exponente, uno de esos vinos que algunos dicen que son los que le guata hacer a Jorge, el enólogo que lleva el mismo nombre de su bodega.

Un vino que marida perfectamente con un locro, una humita, unas empanadas de carne o un buen asado. Un vino con cuerpo y carácter, que no deja de tener la tipicidad de su cepa , la Malbec.

Son vinos que se elaboran a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas de los mejores viñedos del Oasis Sur del Atuel. Los frutos son elegidos por su sanidad y tamaño y la cosecha se realiza de forma manual y sólo por la mañana. Su maceración

es prolongada, desarrollando aromas y características únicas o sobresalientes, para luego descansar de 18 a 24 meses en barricas de roble de primer uso.

Gran Reserva Bicentenario Malbec Roble

Una línea que nace con una idea patria y hoy sigue vigente. Este malbec representa la tipicidad de la cepa, con un paso por 24 meses de barrica de roble de primer uso. Ganador de importantes premios nacionales e internacionales. De color rojo violáceo profundo, de aromas intensos y muy complejos con notas a ciruelas y pasas. Su maduración en barricas aporta notas a vainilla tostada y cacao, lo que lo convierte en un vino elegante. En boca es complejo, con taninos agradables, buena acidez y buen cuerpo. Presenta un sabor a café tostado, característico del paso por barrica. Tiempo de Guarda 12 a 18 meses en Roble Francés de primer uso.

Para saber más: @bodegajorgerubio