vinetur

Un exponente del Oasis Sur mendocino para festejar el día del Pinot Noir

Fiel a su estilo, el enólogo Jorge Rubio, nos sorprende con un Pinot de gran intensidad aromática, propia de los vinos del Oasis Sur mendocino

lunes 19 de agosto de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Desde su lanzamiento en 2020, el "Privado Oasis Sur Pinot Noir" se ha ido consolidando como uno de los clásicos de la bodega, famosa por sus exclusivas etiquetas de cuero. Este vino es el resultado de un meticuloso proceso de vinificación que busca capturar la esencia única del Oasis Sur mendocino, ofreciendo una experiencia sensorial que combina frescura, elegancia y complejidad.

Originaria de la zona de la Bourgogne en Francia, el Pinot Noir es una de las cepas más famosas del mundo, inicialmente se desarrolló en Europa y luego, fue expandiéndose por los viñedos del nuevo mundo, con grandes exponentes en California y Nueva Zelanda. En nuestro país, sólo el 1% de la superficie total implantada pertenece a esta variedad.

"Desde el principio, sabíamos que el Pinot Noir sería un gran desafío para el equipo. No solo por ser nuestra primera incursión con esta cepa tan particular y compleja, sino también por la responsabilidad de incorporarla a nuestra ya reconocida línea Privado. Los resultados han sido excepcionales y el vino ha superado ampliamente nuestras expectativas tanto a nivel local como internacional." afirma Jorge Rubio, Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.

Elaborado con uvas 100% del Oasis Sur mendocino, Privado Jorge Rubio Pinot Noir, es un vino muy elegante y refinado que a la vista se presenta joven, de color rojo rubí de mediana intensidad y muy atractivo. Aroma complejo e intenso a frutos rojos donde se destacan la cereza y la frambuesa. En boca es fresco y frutado con taninos amables y aterciopelados y un final persistente con un sorprendente dejo de frutos rojos frescos como frambuesa y frutilla.

La cosecha se realizó manualmente durante la primera semana de marzo. Toda la elaboración se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, buscando conservar la máxima expresión de su tipicidad varietal. Se realizó una maceración prefermentativa en frío. La fermentación sobre los orujos se produjo durante 10 días a 20 ºC, con levaduras seleccionadas, para proceder al descube. Se realizó un prensado neumático y se continuó con la fermentación sin los orujos por 7 días aproximadamente a 16 ºC. La clarificación se realizó de forma natural, centrifugado y filtrado por filtro tangencial antes del fraccionamiento.

"Este Pinot representa más que un éxito inicial; es un pilar fundamental en nuestra búsqueda continua de calidad e innovación Con cada cosecha, este Pinot Noir, reafirma su posición en nuestro porfolio." , señala Jorge Rubio.



DESCRIPCIÓN

- Nombre: Privado Jorge Rubio Pinot Noir
- Cosecha: 2022
- Presentación: Caja x 6 unidades
- Etiqueta de cuero y botella Borgoña

FICHA TÉCNICA

- Varietal: 100% Pinot Noir
- Alcohol: 13.3%
- Jefe de Enología: Jorge Rubio
- Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa

BODEGA JORGE RUBIO

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 barricas de roble francés y americano. Cuenta también con 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.

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 12 países, entre los que se destacan: Alemania, Dinamarca, Canadá, Italia, España, Brasil y Perú y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.

JORGE RUBIO

Jorge Alberto Rubio es un enólogo argentino con más de 43 años dedicados a la elaboración de vinos. A finales de la década del 90, luego de años de experiencia como enólogo en diferentes bodegas, decide emprender su propio camino. Apoyado por su familia, inicia el sueño de fundar su propia bodega. Desde el año 2003, con el espíritu innovador que lo caracteriza desde sus inicios, diseña, elabora y etiqueta sus propios vinos con la firme convicción de ofrecer al consumidor productos expresivos, con estilo propio y diferentes al patrón comercial.