vinetur

5 Torrontés para viajar por la Argentina en copa

Del 7 al 13 de octubre se celebra la Semana del Torrontés, la uva criolla de la Argentina, la única cepa autóctona del país, resultado de la cruza del Moscatel de Alejandría y la Criolla Chica.

jueves 10 de octubre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Vendimia de variedad Torrontés en el Valle de Calingasta. Bodega La Fortuna

Para reivindicar al emblema blanco de la Argentina elegimos cinco estilos de vinos elaborados en distintas partes de la Argentina para brindar con Torrontés.

TORRONTÉS DE ALTURA SALTEÑO



Bodega Puna seleccionó uvas de **Torrontés** del viñedo situado en cachi, Salta, a unos 2.600 msnm para dar vida a un blanco de altura que hipnotiza con su color amarillo súper vivaz y un incisivo aroma en el que se expresan las notas cítricas amalgamadas con frutas tropicales (como mango y lichi) y algunas pinceladas secundarias como flores blancas y rosas. En boca la acidez está muy presente pero equilibrada lo que lo hace muy ligero y bebible, con una gran fluidez.

"Los vinos de extrema altura como los nuestros que se elaboran a partir de los 2.600 metros para arriba expresan con mayor potencia los aromas y sabores y suelen tener mucho cuerpo. Pero nosotros buscamos hacer un vino de altura que sea amable, ágil

de tomar y, sobre todo, elegante, ya que antaño los vinos de altura se mostraban ásperos y toscos, por lo que nuestro objetivo principal siempre fue lograr un vino de altura que exprese tipicidad, elegancia y drinkability" explica Luis Asmet, hacedor de los vinos de la bodega situada en el Valle Calchaquí, rodeada de imponentes paisajes de colores.

NARANJO DE TORRONTÉS DE LA RIOJA



Bodega Valle de la Puerta, situada en Chilecito, La Rioja, gracias al espíritu innovador y de experimentación del enólogo Javier Collovati lanzó su **Torrontés Naranjo** elaborado con el procedimiento ancestral dejando en contacto el vino durante unos 3 meses con los hollejos y las semillas de la uva. Gracias a su elaboración el vino

seduce a la vista con un llamativo color naranja y en nariz aparece un abanico de elegantes aromas que recuerdan a durazno blanco y frutas cítricas (como la naranja) que se combinan sutilmente con dejos de miel, ruda y jazmín. En boca tiene una entrada suave y dulce, con mucha textura y cuerpo, lo que aporta una nueva cara a los vinos elaborados con Torrontés.

Como los naranjos son vinos muy versátiles este naranjo de Torrontés es ideal para acompañar platos con quesos, carnes a la brasa, escabeches, pescados, langostinos, cerdo, arroz con vegetales o frutos secos.

TORRONTÉS SANJUANINO DE BARREAL



La bodega boutique, **La Fortuna**, elabora en Barreal, Valle de Calingasta vinos que amalgaman el respeto por la naturaleza, la pasión y el arte. Así, Mariana Roldán, enóloga y alma del proyecto, dio vida a **ZinniasTorrontés** Sanjuanino, con uvas provenientes de cepas antiguas del Paraje de Hilario. En copa el vino encanta con un

color amarillo pajizo verdoso con tonalidades plateadas y los sutiles aromas a flores cítricas y frutos blancos. En la boca la acidez y la frescura son los verdaderos protagonistas.

El dato: Este Torrontés tiene una crianza biológica durante 2 meses bajo velo en acero inoxidable y como está estabilizado naturalmente gracias a las bajas temperaturas invernales de Barreal, no fue filtrado por lo que puede presentar sedimentos.

TORRONTÉS DEL VALLE DE UCO



Andeluna rinde homenaje a la cepa blanca autóctona argentina con su **Torrontés de Montaña** que según su enólogo David Gargantini "es un vino que describe al lugar y sus hacedores, con recuerdos a flores y frutas blancas y una boca muy fresca y fragante, elaborado a partir de una variedad única en el mundo: el Torrontés, plantada en un terruño excepcional a más de 1.100 msnm".

Andeluna Torrontés forma parte de la familia de vinos de Edición Limitada de la bodega que se caracterizan por la deslumbrante y llamativa presentación, con una etiqueta de tonos plata y azules, que representa el azul profundo del cielo de Gualtallary (Valle de Uco) fusionado con los sutiles azules de la cordillera de Los Andes y las gamas de grises de la luna.

"La vendimia 2023 fue templada y muy seca, lo que propició una excelente sanidad y calidad sobre todo en las uvas blancas. Y tener conocimiento del lugar nos permitió definir con precisión el momento de cosecha, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión del terruño y evitando la sobremadurez" agrega el hacedor de este Torrontés de elegante aroma floral, como jazmîn y azahar y con una boca muy intensa y compleja, en la que se destacan las notas de durazno blanco y pera.

ESPUMOSO DULCE DE TORRONTÉS PATAGÓNICO


DESEADO

Desde San Patricio del Chañar, **Neuquén**, Bodega Familia Schroeder elabora año tras año unas 700.000 botellas de **Deseado Torrontés**, un espumoso en método charmat que a la vista conquista con su color amarillo pálido verdoso y sus finísimas burbujas. En nariz las frutas se entremezclan con los aromas a flores blancas y en boca es dulce, frutado, de buena acidez y equilibrado volumen.

"El Torrontés Riojano plantado en la Patagonia es totalmente diferente del que se obtiene en otras zonas productivas del país, como Salta o Mendoza. Es aromático pero no tan explosivo y destaca por su espectacular acidez. De todos modos, en su momento fue una apuesta muy osada lanzar al mercado un Torrontés Dulce Natural y patagónico" cuenta Leonardo Puppato, el enólogo de la bodega.