vinetur

En el Día del Vino Argentino, Bodega Jorge Rubio lo celebra con su lanzamiento más reciente, Malbec de ánfora

Este proyecto experimental, iniciado en 2020, utiliza uvas Malbec de fincas familiares de más de 22 años

lunes 25 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA


OASIS SUR MENDOCINO
JORGE RUBIO
MALBEC DE ÁNFORA
JORGE RUBIO
MALBEC

La emblemática Bodega del Oasis Sur mendocino celebra Día del Vino Argentino brindando con su más reciente lanzamiento al mercado Jorge Rubio Malbec de Ánfora es una fusión de tradición ancestral y modernidad en una edición limitada de 2000 botellas. Este proyecto experimental, iniciado en 2020, utiliza uvas Malbec de fincas familiares de más de 22 años, situadas en el Oasis Sur mendocino. La fermentación y crianza en ánforas de terracota subrayan este encuentro único entre el pasado y el presente.

Jorge Rubio Malbec de Ánfora es una declaración de principios: un testimonio de la búsqueda permanente por preservar la autenticidad y singularidad del querido Oasis Sur mendocino. Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.

La fermentación y crianza se llevaron a cabo en ánforas de barro o terracota, de 500 y 1000 litros, similares a las que se utilizaban en la antigua Roma, lo que permitió preservar las cualidades únicas del terroir. Se incorporó un 20% de racimo entero y se recurrió exclusivamente a levaduras indígenas para favorecer una maceración carbónica natural, un proceso enriquecido por remontajes manuales. Tras la fermentación, el vino se conservó en las ánforas durante 11 meses, finalizando su elaboración con un periodo de reposo en barricas de quinto y sexto uso.

Nuestro proceso de vinificación honra tanto la tradición como la innovación. Incorporando un 20% de racimo entero y utilizando exclusivamente levaduras indígenas, fomentamos una fermentación natural y una maceración carbónica que revela el carácter único y complejo de nuestro Malbec. La decisión de realizar remontajes manuales con un pisón de acero inoxidable, evitando el uso de bombas, permite una interacción delicada y controlada con el mosto, preservando la integridad del fruto y destacando su frescura natural. Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.

El resultado es un Malbec de Ánfora que se distingue por su pureza, complejidad y frescura. Con notas frutales intensas y una textura suave, este vino ofrece una experiencia gustativa única, marcada por un equilibrio excepcional entre acidez y taninos. La porosidad del barro y el cuidado en cada etapa permiten que el Jorge Rubio Malbec de Ánfora sea un testimonio vivo de la riqueza y diversidad del Terroir del Oasis

Sur mendocino.

La elección de estas ánforas refleja nuestro compromiso con prácticas de vinificación que honran tanto la tradición como la innovación. Al integrar este método ancestral con un enfoque moderno y sostenible en la elaboración de vinos, logramos crear un Malbec que se destaca por su origen singular y que nos permite expresar la esencia del Oasis Sur mendocino, un Malbec que trasciende el tiempo, celebrando la riqueza de nuestra tierra, la belleza de nuestro paisaje y nuestra vasta cultura vitivinícola. Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.

La Historia detrás del Producto

El proyecto parte de la curiosidad de Jorge Rubio, enólogo y fundador de la bodega quien siempre se sintió cautivado por el uso ancestral de las ánforas en la vinificación, recipientes que habían sido esenciales para el transporte y conservación del vino en las civilizaciones griega y romana donde el que el vino era más que una bebida; era un elixir que conectaba al hombre con la tierra, la historia y los dioses.

Movido por la curiosidad y la experimentación, Jorge se propuso revivir esta tradición milenaria en su propia bodega. Se embarcó en la tarea de encontrar ánforas de terracota que no solo sirvieran como homenaje a los métodos ancestrales sino que también encarnaran la innovación enológica. Este deseo lo llevó a seleccionar cuidadosamente estas ánforas españolas inspiradas en las utilizadas en la antigua Roma, pero adaptadas a las necesidades de la vinificación moderna.

El resultado de esta aventura, el Jorge Rubio Malbec de Ánfora, es un vino que no solo captura la riqueza y complejidad del Oasis Sur mendocino sino que también representa la unión entre la innovación y el respeto por la tradición. Cada botella es un testimonio de la necesidad de experimentar, de buscar nuevos caminos en el arte de la vinificación, y de la convicción de que en el equilibrio entre lo ancestral y lo moderno se encuentra la verdadera expresión del Terroir.

Sobre El Viñedo

El viñedo, conocido como Finca Gabriel, fue el primero en ser plantado por la familia hace 22 años y está ubicado en el paraje El Desvío, cerca de General Alvear. Esta parcela de 6 hectáreas, se beneficia del riego con aguas de deshielo provenientes de la Cordillera de los Andes, a través del Río Atuel. Su ubicación y sistema de irrigación otorgan a las uvas una calidad excepcional.



Notas de Cata

De un luminoso color rojo violáceo, despliega un abanico aromático expresivo, dominado por frutas rojas como la cereza, mora y ciruela, complementado con matices especiados y sutiles notas terrosas, herencia de su crianza en ánforas de terracota. El final en boca es persistente y sumamente agradable, marcado por una integración perfecta, que invita a explorar las capas de su complejidad.

Precio:$45.000 Luxury Pack madera (solamente en vinotecas)

SOBRE 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 una champañera donde se 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: Japón, China, Taiwán, Dinamarca, Estados Unidos, Canadá, Alemania, Bélgica, Hungría, Brasil, Paraguay, Perú y México y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.

SOBRE JORGE RUBIO

Jorge Alberto Rubio es un enólogo argentino con más de 40 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 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.