vinetur

5 vinos para deslumbrar en las fiestas

Porque las mesas festivas de fin de año son la excusa ideal para sorprender a amigos y familia con vinos que dejan huella

jueves 12 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Las fiestas de final de año son una excelente oportunidad para compartir momentos especiales con amigos y familiares, y elegir el vino adecuado puede marcar la diferencia en cualquier celebración. A continuación, presentamos cinco opciones cuidadosamente seleccionadas que se destacan por su calidad y versatilidad, ideales para acompañar diferentes platos y brindar en ocasiones especiales.

Chardonnay alta gama de Valle de Uco



La reina de las uvas blancas tiene la ventaja que suele ser la variedad más elegida, pero al mismo tiempo al ser una de las más elaboradas, muchas veces lograr un vino distinto con Chardonnay no es tarea tan sencilla. Pero Luigi Bosca cumplió el objetivo con su nueva propuesta de alta gama, Filos Chardonnay 2023, un vino elaborado con uvas provenientes de Gualtallary y El Peral, Valle de Uco, terruños mendocinos de altura y clima frío que aportan frescura y un carácter distintivo a la variedad. Así este Chardonnay se distingue con su elegancia, versatilidad y un gran potencial de guarda.

Para Pablo Cúneo, director de enología de Luigi Bosca, Filos Chardonnay es el fiel reflejo de la esencia de su lugar de origen, al filo de la Cordillera de Los Andes. Y al mismo tiempo es un Chardonnay que en boca es filoso, fresco y equilibrado.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color amarillo con reflejos verdosos, con aromas delicados que recuerdan a frutas como el ananá y los cítricos y las esencias de la flor de azahar; combinados con notas de caramelo y tostados suaves de la crianza. En boca es una verdadera obra de arte: vibrante, con tensión y un buen equilibrio entre

la acidez, la dulzura de la fruta y la cremosidad de la crianza.

Las Bases, tinto regional de Luján de Cuyo & Valle de Uco


RAQUIS

Si hay algo que Andrés Vignoni, enólogo, afirma una y otra vez, es que con Las Bases quiere rendir culto a los antepasados que trabajan la tierra. Y así, con el proyecto matriz de Raquis ser la columna vertebral del vino argentino y de los lugares que para él componen esa columna vertebral.

La añada 2022 de Las Bases, este tinto regional elaborado con base de Malbec y un 3% de Cabernet Franc más un 1% de Cabernet Sauvignon elaborado con uvas provenientes de viñedos viejos de Luján de Cuyo y de plantaciones de edad variable de distintos viñedos del Valle de Uco: desde Las Compuertas, pasando por Agrelo, Gualtallary o San Pablo hasta Chacayes y Altamira, es decir, lugares vertebrales de la vitivinicultura de Mendoza.

Así, Las Bases es la representación de la sinopsis de paisajes que conviven en Raquis en donde cada viñedo y sus respectivas selecciones internas se elaboran por separado con diversas técnicas que se adaptan no solo a la añada sino también a las características propias de cada lugar. Entonces, este tinto regional conjuga desde fermentaciones abiertas con uso variable de raspón (raquis) hasta elaboraciones reductivas con amplios tiempos de maceración.

En cuanto a la crianza se utiliza un programa distinto de envejecimiento para cada lote mezclando barricas francesas de distintos tamaños y usos, cerámica italiana y foudres austríacos. El tiempo de esta añada fue de 20 meses y el vino no fue filtrado ni clarificado.

Malbec de Valle de Uco


JORGE FALASCO
MALBEC
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA
2019

Falasco Wines embotelló este Malbec en homenaje a Jorge Falasco para transmitir su inabarcable legado. Por eso crearon un vino para disipar el silencio que obstruye la boca de todos los integrantes de la familia y convertirlo en una celebración. Así cada copa servida de Jorge Daniel Falasco siempre estará llena de vino y de vida.

Este Malbec es un vino potente, que emociona al beberlo. Un vino dedicado a uno de los hombres más visionarios, apasionados y revolucionarios de la industria vitivinícola argentina de los últimos tiempos, que dedicó su vida entera a la elaboración de vino.

Carmenere del Peumo, Valle del Cachapoal, Chile


Carmín de Peumo
Carmín de Peumo
CARMENERE
The world's iconic
Carmenere

La variedad originaria de la región del Médoc en Burdeos (Francia) encontró su lugar en el mundo en Chile donde desarrolló una identidad única. Y en el terroir del Peumo, el viñedo más antiguo de Viña Concha y Toro, es donde atesoran vides de más de un siglo de Carmenere.

Así bajo la experta dirección de Marcio Ramírez, enólogo chileno poseedor de un profundo conocimiento en esta cepa, el Carmenere del cartel 32 del viñedo del valle de Cachapoal mostró un perfil más fino y elegante para dar vida desde el 2003 a Carmín de Peumo, el vino ícono de la bodega. Este vino tiene alma de Carmenere pinceladas de Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon en su composición.

¿Cuáles son las características del Peumo? Los suelos tienen una gran profundidad y están libres de piedras y cuentan con un suministro constante de agua, lo que le permite que la vid crecer y desarrollarse sin estrés y así alcanzar niveles óptimos de madurez. A su vez, el microclima del lugar es idóneo y equilibrado, sin extremos, ideal para una variedad muy delicada a las bajas temperaturas.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Con aromas muy elegantes y complejos que recuerdan a arándanos, berries silvestres, grafito, pétalos de rosas y un dejo de pimienta negra. En boca es frutoso y sabroso, fresco, con taninos dulces y gentiles, con retrogusto largo, jugoso y distintivo del terruño de Peumo.
La crianza del vino se realizó durante 14 meses en barricas de roble francés (80% de primer uso y 20% de segundo uso). Y posteriormente, se sumaron 12 meses de crianza en botella.

El vino es ideal para acompañar platos de ciervo, cordero con salsas picantes y quesos maduros.

Espumoso rosé de La Rioja



Desde elValle de Famatina, La Rioja, Bodega Valle de la Puerta propone sumar no sólo para el brindis, sino para acompañar las comidas de las fiestas su Sparkling Rosé, un elegante espumante rosado elaborado a partir de una selección de Chardonnay (60%) y Pinot Noir (40%).

Javier Collovati, winemaker de la bodega, eligió la dupla clásica de Champagne ya que la Chardonnay, originaria de la Borgoña, Francia, siempre suma elegancia y sofisticación a los vinos y, por otro lado, el Pinot Noir, es la esencia y la potencia de algunos de los vinos más sofisticados del mundo. Así, la combinación de estas dos variedades da vida a un vino perfecto para celebrar con estilo y distinción.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino de delicado color rosa pálido con suaves reflejos asalmonados. Las burbujas son finas y aportan un notable volumen en boca. En nariz los intensos aromas recuerdan a frutos rojos y negros y en boca el vino tiene una equilibtada acidez y un refrescante final.