vinetur

El Oasis Sur de Mendoza, esta de fiesta Finca Gabriel Edición Especial celebra 20 años con una imagen renovada

Con un diseño inspirado en el paisaje del Oasis Sur mendocino y 8 meses de crianza en roble, esta línea icónica celebra su evolución, combinando tradición y modernidad sin perder su esencia auténtica y genuina

lunes 30 de diciembre de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Finca Gabriel Edición Especial, la línea icónica de Bodega Jorge Rubio, celebra sus dos décadas de trayectoria con un relanzamiento que combina tradición, innovación y autenticidad. Este hito no solo marca la evolución visual de la línea, sino también reafirma los valores que han definido a la bodega desde sus inicios: calidad, dedicación

y una profunda conexión con el terroir del sur mendocino.

Desde su nacimiento, Finca Gabriel ha sido una expresión de los ideales que dieron vida al proyecto vitivinícola de Jorge Rubio. En sus comienzos, cada botella llevaba una etiqueta sencilla, aplicada manualmente, reflejando la pequeña escala del proyecto. Dos décadas después, la línea se ha convertido en un clásico para quienes buscan una excelente relación precio calidad y vinos auténticos que acompañen su día a día.

Con este relanzamiento, Finca Gabriel Edición Especial estrena una etiqueta que captura la esencia del Oasis Sur mendocino. El diseño evoca un paisaje vibrante, con viñedos, el brillo del sol y el movimiento del viento, elementos que representan la vitalidad y la riqueza de la región. "Este rediseño no es solo una actualización visual; es una manera de contar nuestra historia y la conexión que tenemos con quienes disfrutan de nuestros vinos", afirmó Matías Padin, Responsable de Marketing y Comunicación de la bodega.

Finca Gabriel Edición Especial se distingue en su categoría por ofrecer 8 meses de crianza en barricas de roble, un atributo único que aporta profundidad y equilibrio sin perder la frescura de las variedades. La línea incluye cinco opciones:

- **Malbec:** Elegante y equilibrado, con notas de ciruela y frutos rojos.
- **Cabernet Sauvignon:** Complejo y refinado, con aromas especiados y taninos firmes.
- **Sauvignon Blanc:** Fresco y vibrante, con toques cítricos y herbales.
- **Rosé de Malbec:** Delicado y cautivador, con notas de frutilla y flores.
- **Tinto Dulce:** Un vino dulce natural, con un balance perfecto entre dulzura y complejidad.

"*Finca Gabriel fue nuestra primera línea y sigue siendo el reflejo de nuestros valores: el respeto por la autenticidad, la calidad en cada detalle y la conexión con nuestra tierra*", *señaló Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología. "Este relanzamiento reafirma nuestro compromiso de seguir ofreciendo vinos que representen lo mejor de nuestro terroir.*"

Dos expresiones del Oasis Sur mendocino

El relanzamiento de Finca Gabriel Edición Especial es más que una celebración. Representa una oportunidad para renovar el vínculo con consumidores actuales, captar nuevas audiencias y destacar la capacidad de la bodega de combinar tradición con una visión moderna. "*Estamos orgullosos de todo lo que hemos logrado con esta línea y emocionados por el camino que tenemos por delante*", expresó Matías Padin.

Un Homenaje al Origen: Finca Gabriel es un homenaje al primer viñedo de la bodega, donde cada cepa es un testigo silencioso de la pasión y el esfuerzo de los pioneros que cultivaron la tierra. Inspirados por su dedicación inquebrantable, este vino captura el espíritu de quienes echaron raíces en el Oasis Sur mendocino y dieron identidad a la región vitivinícola más austral de Mendoza.

Un Embajador Global: Finca Gabriel es un embajador del Oasis Sur en el mundo. Exportado a más de 12 países, lleva el trabajo, la pasión y la identidad del paisaje mendocino a los más diversos rincones del planeta. La historia se entrelaza con la de quienes descubren la belleza de Mendoza a través del vino, conectando culturas y compartiendo el legado de los pioneros.

Nuevo Perfil de Instagram: A partir de ahora, la comunidad Finca Gabriel tendrá un nuevo espacio en @fincagabrielwines. Este cambio refleja un nuevo capítulo en la historia de la marca.

Descripción General:

- Finca Gabriel Edición Especial
- Perfil de Instagram: @fincagabrielwines
- Jefe de Enología: Jorge Rubio
- Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa
- Precio Sugerido: $7300 (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.