vinetur

Finca Gabriel lanza su nuevo Tinto Dulce Natural: frescura y dulzura en perfecta armonía

Una buena forma de atemperar el verano son los vinos dulces naturales. Los mismos se pueden tomar fríos, en tragos, como aperitivo o postre.

jueves 23 de enero de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



¿Pero que es un vino dulce natural? Un vino dulce natural es un vino que se caracteriza por tener una cantidad de azúcar residual debido a que su fermentación se detiene con la adición de alcohol vínico. Los vinos dulces naturales se diferencian de los vinos naturalmente dulces, que obtienen su alcohol a partir de la fermentación del

azúcar de la uva.

Además se caracterizan por:

- Tener un grado alcohólico elevado
- Tener aromas y sabores de crianza oxidativa y en madera
- Provenir de uvas sobremaduras o soleadas
- Tener un contenido mínimo de azúcar

En esta oportunidad quiero recomendarles un tinto dulce de la Bodega Jorge Rubio de la línea Finca Gabriel. La cual amplía su "Línea Joven " con la incorporación del **Tinto Dulce Natural,** un vino vibrante y refrescante que completa la familia de dulces naturales, sumándose a las variedades Blanco Dulce Natural y Rosé Dulce Natural.

Con una propuesta fresca y descontracturada, este nuevo integrante de la línea fue concebido para quienes buscan disfrutar el vino de manera espontánea, sin reglas ni formalidades. De baja graduación alcohólica y con dulzura 100% natural, su perfil liviano y equilibrado lo convierte en una opción ideal para quienes desean una experiencia más ligera y versátil.

Un vino dulce con identidad propia

El Tinto Dulce Natural se elabora con azúcar exclusivamente proveniente de la uva, sin aditivos ni endulzantes añadidos. Su fermentación controlada y su elaboración a bajas temperaturas preservan la frescura y expresión frutal de la variedad, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

Su perfil sensorial destaca por su color rojo violáceo brillante, con reflejos púrpura. En nariz, presenta aromas de frutas rojas frescas, como frutillas y cerezas, con un sutil toque floral. En boca, su textura suave y ligera y su dulzura equilibrada realzan su carácter fresco y fácil de beber.

Versatilidad en el consumo

El Tinto Dulce Natural se adapta a distintos momentos y formas de consumo. Puede disfrutarse bien frío, con hielo o como base para cócteles, convirtiéndose en una opción refrescante para reuniones informales, tardes al aire libre o celebraciones espontáneas.

Un vino alineado con el consumidor actual

Cada vez más personas buscan opciones de baja graduación alcohólica, disfrutando del vino de manera más equilibrada y sin excesos. En este contexto, Finca Gabriel apuesta por una alternativa fresca, moderna y accesible. "El Tinto Dulce Natural responde a esta tendencia, ofreciendo una opción ideal para quienes quieren disfrutar el vino de manera relajada y espontánea", afirma Matías Padín, Responsable de Marketing y Comunicación de la bodega.

Un lanzamiento clave para la bodega

Este lanzamiento representa un paso estratégico para la bodega, fortaleciendo su presencia en un segmento de vinos frescos y descontracturados. "Con la llegada del Tinto Dulce Natural, consolidamos la Línea Joven de Finca Gabriel como una propuesta innovadora dentro del mercado de vinos dulces naturales. Este lanzamiento refleja nuestra apuesta por la diversificación y la innovación, alineándonos con las nuevas tendencias y las exigencias de los nuevos consumidores", explica Matías Padín, Responsable de Marketing y Comunicación de la bodega.



Disponibilidad

El Tinto Dulce Natural de Finca Gabriel estará disponible en vinotecas y comercios especializados a partir de este mes de enero de 2025. Precio Sugerido: $6250 (vinotecas)

SOBRE BODEGA JORGE RUBIO

Ubicada en las afueras de General Alvear, Mendoza, Bodega Jorge Rubio combina tradición y modernidad en cada etapa de su producción. Con una capacidad de elaboración de 1,4 millones de litros anuales, cuenta con tecnología de vinificación de última generación. Sin embargo, procesos esenciales como la cosecha, la selección manual de granos y el etiquetado de las líneas más emblemáticas siguen realizándose de forma artesanal, preservando la esencia y calidad que caracteriza a sus vinos.

La bodega alberga una sala de degustaciones subterránea, una cava de añejamiento con más de 700 barricas de roble francés y americano, y una champañera donde se producen espumantes de alta gama mediante el método tradicional Champenoise. Además, posee una pequeña destilería equipada con antiguos alambiques franceses, utilizada para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor y vinos fortificados.

A 20 años de su fundación, la misión de Bodega Jorge Rubio sigue siendo clara: crear vinos inolvidables que reflejen la esencia del Oasis Sur mendocino, respetando profundamente la naturaleza y a su gente. Con presencia en más de 12 países, entre ellos Japón, China, Estados Unidos, Canadá, Alemania y Brasil, sus etiquetas han sido reconocidas internacionalmente con más de 70 menciones y puntajes superiores a 90 puntos en prestigiosos concursos y publicaciones.

Bodega Jorge Rubio es una referencia del sur mendocino, destacándose no solo por la calidad de sus productos, sino también por su compromiso con la innovación y la tradición vitivinícola.

Perfil de Instagram: @fincagabrielwines