vinetur

5 vinos para brindar por el amor

Cada 14 de febrero hay una excusa ideal para alzar la copa y brindar por el amor en todas sus formas

viernes 7 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El vino siempre trae consigo una historia de amor. Amor a la tierra, amor que trasciende generaciones o amor por hacer lo que uno ama. Por eso, para esta fecha elegimos 5 vinos ideales para compartir con mucho amor.

Un Chardonnay bajo en alcohol



Coincidir Wines es el proyecto vitivinícola de los enólogos Giuliana Bruno y Leandro Velázquez que se conocieron gracias al vino y hoy además de elaborar vinos juntos forman una familia con mucho más que vino.

El Chardonnay 2024 elaborado con uvas provenientes de un viñedo ubicado en Ruta 89, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza; es una microvinificación elaborada por método oxidativo, con una fermentación que se realiza en concreto con levaduras indígenas. Y finalmente el vino se conserva 5 meses en concreto sobre sus lías.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color amarillo pálido con una nariz compleja y fresca en la que resaltan notas cítricas como lima, pomelo y flores blancas. En boca tiene una entrada sutil y punzante, para luego sorprender con una gran verticalidad y persistencia.

Este vino complejo y frutal, es perfecto para acompañar platos livianos o para beber solo como aperitivo en las tardes y noches de verano. Al serbajo en alcohol, tan sólo tiene 11º, se recomienda disfrutar con carnes blancas, ensaladas de hojas verdes o vegetales grillados.

Un rosado estilo Provence



Con imagen totalmente renovada **Rosé is a Rosé** by Luigi Bosca es un rosado inspirado en los vinos de la Provence francesa, bien fresco, elegante y moderno.

Está elaborado a partir de un blend de Pinot Noir y Grenache del Valle de Uco, dos variedades ideales para disfrutar en esta versión rosada que da vida a un vino de color rojo tenue con reflejos cobrizos, brillante y luminoso. En nariz los aromas son vibrantes y vivaces y en boca es fresco con un carácter expresivo y muy frutal.

El nombre del vino es un guiño al aforismo "Rosa es una Rosa es una Rosa", escrito por Gertrude Stein en 1913 como parte de su poema "Sacred Emily". La frase expresa que, tan solo nombrando a un objeto, se invoca al imaginario y las emociones asociadas al mismo. En este poema, la rosa se hizo roja por primera vez en la historia, así como el rosé se hizo color rosado por primera vez.

Un Malbec biodinámico



Ladrón de corazoneses un Malbec elaborado a 980 msnm en San Javier, Traslasierra, Córdoba. El viñedo se encuentra sobre un suelo aluvional y franco arenoso que goza de 300 días de sol y 600 mm de lluvias anuales que dan como resultado un vino frutado, especiado y muy aromático.

Este Malbec, certificado orgánico (Letis) y biodinámico (Demeter) fue fermentado en vasijas ovoides de cemento para conservar y potenciar la fruta típica de la variedad insignia de la Argentina.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino que seduce a primera vista con su color rubí intenso, brillante. De aroma muy frutal que recuerda a jarilla y frutos rojos frescos, como la ciruela. En boca es fresco, de acidez equilibrada, final especiado y astringencia media.

Un Malbec artesanal



Juliana Rauek y Felipe Azcona

El Malbec 2021 **A través de mis ojos** de Elefante Wines se elabora con uvas provenientes de la parcela Quebrada de los Sombreros, en el sanjuanino Valle del Pedernal. Un cuartel situado a unos 1350 msnm que fue plantado en 1997 pero que recién en 2019 la dupla mentora de Elefante Wines (Juliana Rauek, enóloga, y Felipe Azcona, agrónomo) notaron que ahí las hojas eran más gruesas, tenían más clorofila y la acidez de las uvas era más alta con una maduración más lenta.

Esta pareja enológica, que también es familia con dos hijos incluidos, elaboró de forma artesanal este Malbec que fue criado en barricas de tercer uso durante 12 meses y luego fue estibado en una pileta subterránea durante un año y medio.

El nombre y el diseño de la etiqueta son una fusión de una de las moralejas de El Principito sumada a una gran frase de Frida Kahlo. Seguramente recordarán que en la primera lección el pequeño príncipe se preguntaba por qué habría de asustar un sombrero, cuando aparece la boa que se había tragado al elefante para representar todas esas cosas que no vemos o que olvidamos al ser adultos. El Pedernal para el equipo de Elefante Wines es la boa dentro del elefante, por eso a ellos les gustaría que todos los que prueben sus vinos puedan sentir ese lugar a través de sus ojos. Como había dicho alguna vez Frida: "Me gustaría darte la capacidad de verte a ti mismo a través de mis ojos. Sólo entonces te darías cuenta de lo especial que eres para mí".

Top: La etiqueta está serigrafiada a mano y cada botella tiene dos pasadas.

Un Malbec blend de terruños



Entre Gallos y Medianoche Malbec de Cimarrón Wines, el proyecto de Lucca Stradella, ingeniero agrónomo y cuarta generación de una tradicional familia vitivinícola, es un blend de dos Malbec que combina las mejores características de dos

regiones emblemáticas de Mendoza: San Rafael y Gualtallary (Valle de Uco).

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con una perfecta complejidad con un color rubí intenso y violeta. Con una frescura característica de frutas como las ciruelas y los damascos, para terminar dejando destellos a pirazinas y mentol.

Este vino de edición limitada incluye un NFT (un Non Fungible Token) coleccionable; es decir, cada botella, es un ejemplar único que permite escanear un código QR de la contraetiqueta y de allí obtener el NFT para llevarlo luego a la wallet personal favorita de cada usuario.

Top: La etiqueta de Entre Gallos y Medianoche fue diseñada por Inteligencia Artificial (IA), tratándose de la primera etiqueta argentina de este tipo.