vinetur

Argentina apuesta por el vino rosado con propuestas que reflejan identidad y territorio

La variedad de uvas y métodos de elaboración marca el perfil innovador de los nuevos rosados argentinos

viernes 20 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En Argentina, la producción de vinos rosados ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, ganando reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional. Este aumento en la popularidad se debe en parte a la versatilidad de los vinos rosados, que pueden ser disfrutados en diversas ocasiones y maridados con una amplia variedad de platos. A continuación, presentamos cinco vinos rosados de distintos terruños de la Argentina que destacan por su calidad y características únicas, elaborados con uvas como Malbec, Pinot Noir y otras variedades.

Blend de Salta



Desde las alturas del Valle Calchaquí **El Porvenir** de Cafayate propone celebrar el día del vino rosado con Rosa Rosa, un corte de 85% Malbec y 15% Cabernet Franc elaborado con uvas provenientes de la Finca Río Seco que fueron cosechadas durante la primera semana de marzo para el Malbec y la tercera semana para el Cabernet Franc.

Es un vino que luego de la fermentación a baja temperatura se trabajó sobre lías por 3 meses, buscando un color delicado, de piel de cebolla con aromas de frutas rojas y flores blancas.

Pinot Noir de Entre Ríos



Cintura de avispa 2024 fue elaborado por la enóloga entrerriana, Aymará Rodríguez y José Luis Miano en la bodega de Entre Ríos Alonso Sáenz. Las uvas de Pinot Noir que dan vida a este vino rosado bien fresco y chispeante, se cosecharon manualmente en Arroyo Barú, departamento de Colón.

Para conservar los aromas varietales la elaboración y crianza del vino se realizó en tanques de acero inoxidable de 500 litros.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color cáscara de cebolla, con reflejos cobrizos y destellos asalmonados. En nariz es delicado y expresivo, con notas cítricas que recuerdan a pomelo rosado, con toques de pera blanca madura y un sutil fondo especiado de pimienta rosa. Aparecen también matices herbales frescos con un dejo de tomillo que aporta complejidad y carácter. En boca es sedoso, con un final refrescante y un equilibrio perfecto entre fruta, acidez y hierbas.

Isabella de Córdoba


SINAPURO
ISABELLA NATURAL
ANCESTRAL

Los que quieran descubrir un vino elaborado con Isabella, una variedad de la familia vitis Labrusca, elaborado con uvas de unos 60 años provenientes de Colonia Caroya, Córdoba, tienen que probar el **Sinapuro** de Slow Wines elaborado por Eduardo Scotti. El vino se elaboró con una fermentación natural en ánforas de terracota de 500 litros, en contacto con las pieles durante 10 días, con levaduras indígenas, sin agregados y con la menor intervención. Se embotelló sin sulfitos agregados y sin filtrar.

Malbec de Mendoza



Desde el corazón de la primera zona de Mendoza, Finca Bandini propone brindar con rosado todo el año. Y ello nada mejor que descorchar este 95% Malbec con un 5% de Cabernet Sauvignon elaborado en un 50% en huevos de cemento y la otra mitad en vasijas de cerámica.

Para obtener este rosado se realiza una exigente selección de granos en el viñedo y luego el racimo con hielo seco se dirige a la prensa para realizar una pequeña maceración en un ambiente libre de oxígeno. Para obtener un elegante color rosa se realiza un prensado muy suave y culminada la fermentación el vino queda en contacto con las lías.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino elegante color rosa con tonos naranja, que en nariz destacan los aromas florales y los frutos rojos como la cereza. El resultado es un rosado con buena acidez y excelente centro de boca.

Pinot Noir de Chubut


40°
45°
RUGIENTES
50°
OTRONIA

Desde la bodega más austral de la Argentina, Otronia propone brindar desde Capitán Sarmiento, Chubut con su **45 Rugientes Rosé 2020**, elaborado 100% con uvas Pinot Noir orgánicas de parcelas seleccionadas.

"Otronia es un lugar único donde los vinos presentan una personalidad distinta gracias al intenso frío que forjan la frescura, la fruta, la acidez y la tremenda complejidad del vino. Así nos inspiramos a elaborar un rosado de Pinot Noir para reflejar la esencia Chubut" cuenta Juan Pablo Murgia, gerente de enología.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color salmón suave, con aromas que recuerdan a fruta roja, pimienta rosa y flores. En boca tiene una acidez fresca con sabores frutales, buen volumen y un final de boca persistente debido a la crianza realizada en roble francés sin tostar durante 20 meses.