vinetur

Bodega Jorge Rubio relanza Viejo Gabriel, su emblemático Cognac de Autor con sello mendocino

Nueva botella y etiqueta para el clásico brandy mendocino

martes 22 de julio de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Destilado, criado y embotellado en el Oasis Sur mendocino, Viejo Gabriel regresa con una presentación moderna y elegante, fiel al espíritu inconfundible que lo convirtió en un clásico.

Bodega Jorge Rubio celebra el relanzamiento de **Cognac Viejo Gabriel**, su brandy de autor elaborado en el corazón del Oasis Sur mendocino, que regresa con una presentación completamente renovada, reafirmando su identidad como una de las expresiones más singulares del portafolio de la bodega.

Elaborado a partir de la doble destilación de vinos blancos Moscatel y Pedro Giménez y criado durante 48 meses en barricas de roble francés de tostado intenso, Viejo Gabriel es el resultado de una búsqueda minuciosa por rescatar técnicas ancestrales del siglo XVII y adaptarlas al terroir del sur de Mendoza. Jorge Rubio incorporó para ello alambiques de diseño tradicional francés, seleccionados por su capacidad de preservar la pureza del destilado y revelar con fidelidad la identidad de estas variedades autóctonas.

Un homenaje en cada botellaEl nombre Viejo Gabriel rinde homenaje a Don Gabriel Benavides, suegro de Jorge Rubio y figura clave en los orígenes del proyecto familiar. Fue él quien cedió los primeros viñedos en El Desvío, General Alvear, desde donde la bodega comenzó a construir su camino en el Oasis Sur mendocino. Fue en 2015 cuando Jorge Rubio, enólogo y fundador de la bodega, materializó un anhelo de años por el mundo de los destilados y comenzó a dar vida a las primeras barricas de este brandy. El resultado es un destilado de autor, con un perfil cálido y persistente que conjuga la tradición técnica con el inconfundible carácter mendocino.

En esta nueva etapa, Cognac Viejo Gabriel se presenta con:

- Una nueva botella más estilizada, con líneas sobrias y elegantes.
- Una etiqueta moderna, que conversa con los códigos visuales actuales.
- Un cierre lacrado a mano, que resalta su elaboración artesanal.
- Un estuche rígido individual, ideal para un regalo o para coleccionistas.


COGNAC DE AUTOR
R
Viejo Gabriel

Descripción General:

Viejo Gabriel Cognac de Autor

Perfil de Instagram: @bodegajorgerubio

Jefe de Enología: Jorge Rubio

Precio Sugerido: $44.500 (vinotecas)

Perfil sensorialDe un brillante color dorado ámbar, Cognac Viejo Gabriel regala en nariz una paleta aromática compleja, con notas de miel, caramelo, cacao, vainilla, café y frutos secos. En boca, su entrada es cálida, elegante y equilibrada, con un final largo y envolvente que permanece en la memoria. Su perfil sensorial es un diálogo entre la riqueza aromática del terroir mendocino y la elegancia del añejamiento prolongado en roble.

Para quienes valoran las historias este brandy fue pensado para un público que aprecia la autenticidad, la artesanía y la calidad que solo el tiempo puede dar. Ideal para disfrutar en momentos de calma, sobremesas memorables o como un obsequio con un verdadero valor simbólico, Cognac Viejo Gabriel busca consolidarse como una referencia nacional en el universo de los destilados de alta gama.

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.

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.