vinetur

Finca Gabriel amplía su línea, llenándola de frescura y ofreciendo nuevas formas de disfrutar el vino

La bodega mendocina incorpora dos etiquetas con baja graduación alcohólica, aromas intensos y perfil moderno

jueves 6 de noviembre de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Finca Gabriel amplía su Línea Joven con dos nuevas incorporaciones: un Malbec fresco, frutal y contemporáneo, y un Blanc de Blancs aromático, floral y muy bebible. Ambas propuestas expresan una mirada moderna, inspirada en la frescura, la simplicidad y el disfrute.

Bodega Jorge Rubio amplía su línea Finca Gabriel con dos nuevas propuestas que reflejan frescura, innovación y una nueva forma de disfrutar el vino. Finca Gabriel Blanc de Blancs Natural y Finca Gabriel Malbec Natural llegan para sumar una mirada más libre, accesible y contemporánea a la Línea Joven de la bodega. Dos vinos pensados para compartir y disfrutar en cualquier momento y lugar, con baja graduación alcohólica, aromas intensos, sabores frescos y una práctica tapa a rosca que invita a tomarlos sin complicaciones.

Con el lanzamiento del Blanc de Blancs Natural, Finca Gabriel incorpora un blanco moderno y versátil, en sintonía con las nuevas formas de consumo y la búsqueda de vinos más livianos y refrescantes.

Por su parte, el Malbec Natural consolida la identidad de la Línea Joven como una propuesta fresca y alineada con los hábitos actuales, sin perder la expresión del varietal más emblemático del país.



Un Malbec liviano, moderno y fácil de tomar

Elaborado a partir de uvas Malbec seleccionadas del Oasis Sur mendocino, este vino se destaca por su perfil frutado, floral y refrescante. La vinificación a bajas temperaturas y la fermentación controlada permiten conservar toda la expresividad del varietal sin perder ligereza ni fluidez. Con solo 11,5% de alcohol, es una alternativa perfecta para quienes buscan experiencias más frescas y espontáneas sin renunciar al carácter del Malbec.

Perfil sensorial: se presenta con un color rojo violáceo con reflejos brillantes, con aromas afrutados, fresco y floral, con notas de mermelada de frambuesas, moras y violetas, con sabores a fruta negra y flores. De final con buena persistencia y un perfil equilibrado que invita a seguir bebiendo.

Un blanco moderno y expresivo

El Finca Gabriel Blanc de Blancs Natural combina un blend de uvas blancas seleccionadas que dan origen a un vino floral, frutal y con marcadas notas cítricas. Gracias a una vinificación a bajas temperaturas y una fermentación cuidadosamente controlada, mantiene toda su frescura y equilibrio natural. Con 10,5% de alcohol, es una opción ideal para quienes prefieren vinos ligeros, actuales y fáciles de disfrutar.

Perfil sensorial: se presenta con un color amarillo brillante, con aromas a Flores blancas, manzanilla, lima, limón y una sutil nota de ananá. En boca se presenta de una manera afrutada y floral, con sabores a durazno blanco, cítricos y flores. De final fresco y persistente, expresa toda la esencia de la frescura que distingue a ésta línea.

Los vinos:

Finca Gabriel Blanc de Blancs Natural

Precio Sugerido: $6.900 (vinotecas)

Finca Gabriel Malbec Natural

Precio Sugerido: $6.900 (vinotecas)

Perfil de Instagram: @fincagabrielwines

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 alambiques franceses, utilizada para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor.

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.