vinetur

Con qué brindar para celebrar el día del vino argentino

Vinos argentinos de hasta 24 meses de barrica y 96 puntos protagonizan el día del vino nacional

miércoles 26 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada 24 de noviembre se celebra el día del vino argentino, fecha en que fue teclado bebida nacional para resaltar no sólo el valor cultural que tiene el vino sino la gran diversidad que nos ofrece en cada rincón del país.

Chardonnay 2025 de Valle de Uco

Mauricio Vegetti, winemaker de Lui Wines, presenta la primera añada del Umile Chardonnay, un blanco que nació en Vista Flores, uno de los terruños más clásicos del Valle de Uco, en Mendoza, en donde los vinos blancos ofrecen una frescura inigualable.

¿Qué vamos a encontrar en la boca? Con un vino que seduce a primera vista con su color amarillo claro. En nariz sorpenden los aromas a pera y tropicales como la piña. Es un vino fresco, concentrado, persistente y de buen balance que fue madurado en huevos de concreto y sólo un 10% en barricas, durante 6 meses. Un vino ideal para los que eligen vinos filosos y con mucho carácter.

Blend 2019 tinto de Salta

Para los amantes de los vinos con la personalidad del norte argentino, nada mejor que Almandino Reserva 2019 de Bodega Dal Borgo, con 75% de Malbec, 15% de Tannat y 10% de Cabernet Franc nacido en Animaná, Salta.

Las uvas con las que Daniel Heffner elaboró este gran tinto provienen de un viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El lugar se caracteriza por el clima desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y un suelo franco arenoso con abundante roca.

Cada varietal tuvo una crianza en barricas de roble francés de primero, segundo y tercer uso, entre 12 y 15 meses, procediendo luego a armar el blend.

Este vino forma parte de las ediciones limitadas de la bodega que expresan sus aromas con gran complejidad y ofrecen en cada copa vinos potentes y elegantes.

El dato: Este vino obtuvo medalla gran oro en el concurso nacional de vinos Guarda 14.

Malbec 2021 en vaso de Gualtallary

Selección de Bodega Malbec 2021 elaborado por Martín Kaiser es el vino ícono de Doña Paula en donde lo clásico y la vanguardia se fusionan para lograr un vino inigualable.

¿Por qué? Porque el vino está elaborado con uvas que en su totalidad provienen de vides en cabeza (bush vines), un sistema ancestral casi olvidado en Mendoza que realza la pureza del terroir y eleva la calidad a su máxima expresión. Con su porte arbustivo y raíces que alcanzan hasta 20 metros, las vides en cabeza ofrecen uvas de una concentración y complejidad excepcionales. Cada racimo, protegido naturalmente del sol, se cosecha a mano en pequeñas producciones, garantizando una calidad inigualable.

Finca Aluvia, esta finca emblemática de la bodega está situada Gualtallary, (Valle de Uco 1.350 msnm), uno de los terroirs más prestigiosos del país, donde el Malbec refleja la fuerza de su suelo pedregoso y calcáreo, y al mismo tiempo la frescura de un clima extremo de montaña.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con frutas negras intensas, violetas, especias y notas minerales, de taninos firmes y elegantes, con un potencial de guarda de hasta 20 años.

Con más de dos décadas de trayectoria, Selección de Bodega ha conquistado a la crítica internacional. Su cosecha anterior obtuvo 96 puntos en Descorchados (destacándose entre los mejores Malbec y vinos de Gualtallary), 95 en International Wine Challenge y 94 de James Suckling y Tim Atkin, consolidando su posición entre los grandes Malbec del mundo.

Malbec - Syrah cosechado bajo las estrellas de Barrancas

Para Bodega Domiciano los Corte Estrella están concebidos como la mejor experiencia que la bodega puede ofrecer dentro de una botella. Nacen de la rebeldía de romper las reglas para ofrecer esta experiencia donde cada corte es único e inigualable. Su premisa es decodificar lo mejor de cada partida para generar la excelencia en cada corte.

El último corte, el Corte Estrella 9 se compone de 75% Malbec y 25% Syrah, combinación que da como resultado un vino con suavidad sedosa típica del Malbec que se suma a una intensidad tánica del Syrah. ¡Y juntas estas variedades logran el equilibrio perfecto!

Las provienen de Barrancas, Maipú, Mendoza y el vino tuvo una guarda 24 meses en barrica y una estiba en botella de 12 meses.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? A primera vista tiene un tono rojo intenso con vivaces destellos granates, enriquecidos con matices azulados y violetas. La máxima expresión de la bodega se distingue también con un gran caudal de lágrimas y buena fluidez, visibles al girar la copa, que son la carta de presentación de una estructura potente y robusta. Ya en nariz el vino se ofrece exuberante y complejo, despliega un bouquet en capas que captura la riqueza del terruño de Barrancas, abriéndose con intensas notas de frutas negras maduras como ciruela, mora y cereza negra. La dupla Malbec-Syrah elegida para este corte por Rodrigo Gasparoni, winemaker de la bodega, suma toques balsámicos y especiados, con pinceladas cárnicas, notas ahumadas y de pimienta negra que añaden profundidad y amplitud. Por último, se abren paso la vainilla, el toffee, el chocolate amargo y unas sutiles notas de tabaco verde y cuero coronan la experiencia. Cuando el vino entra a la boca seduce con una textura aterciopelada que equilibra la intensidad frutal del Malbec con el carácter especiado del Syrah. El final es largo y persistente, destacando aún la fruta y las especias con un toque mineral que complejiza su elegancia.

Gran red blend de montaña

Walter Bressia en su Grand Rouge, el nuevo vino ícono de su bodega, propone celebrar la maestría, la altura y el arte de hacer grandes vinos de montaña.

El assemblage de uvas tintas y fórmula secreta fue embotellado hace cuatro años, y recién llega hoy al mercado porque su hacedor considera que alcanzó su punto más alto de expresión.

Críticos internacionales como Tim Atkin y James Suckling han confirmado su nivel excepcional: un vino intenso y equilibrado, en el que la fruta, la estructura y la madera dialogan con naturalidad.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino de color profundo y brillante, su elegancia se percibe desde el primer acercamiento aromático hasta el final largo y jugoso en boca. Es un vino amplio y expansivo, de impecable textura, ideal para acompañar una gastronomía refinada sin eclipsarla.