vinetur

Los elegidos de Bodega Domiciano para celebrar el día del Malbec

El Malbec sin lugar a dudas es la variedad más elegida por los argentinos, por eso Bodega Domiciano seleccionó estas tres propuestas para celebrar su día el próximo 17 de abril.

lunes 6 de abril de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



DOMICIANO COSECHA NOCTURNA MALBEC 2024

Es un vino originario de viñedos de Barrancas, Maipú, Mendoza, cosechado de forma nocturna para evitar el calor que transmite el suelo rocoso durante el día y conservar la frescura de la uva.

Notas de cata: A primera vista seduce con un color violeta intenso y vibrante. Con una nariz compleja, rica y concentrada de aromas florales que se mezclan con cereza, blackberry y cassis. La presencia de pimienta negra y vainilla acompaña e incrementa su complejidad. Vivo y maduro en el paladar, con jugosas frutas rojas que se complementan con leves ahumados. Sus taninos estructurados de textura poco convencional lo hacen sentir suave e intenso a la vez. El final mineral seguido de tabaco le brinda una persistencia sedosa afirmando su procedencia de Barrancas, Maipú.

Crianza: 10 meses en duelas de roble francés y americano.

¿Maridaje perfecto? El que vos elijas. Un brindis bajo las estrellas, un encuentro inesperado o un momento para vos.

Precio sugerido al público: $12.800

DOMICIANO RESERVA NOCTURNA MALBEC 2023

Este vino fue elaborado con uvas provenientes de viñedos de Barrancas, Maipú, Mendoza que datan del 2015, situados a 850 msnm. Las uvas de este Malbec fueron cosechadas por las frescas noches en las fincas de Barrancas, para evitar la oxidación y así conservar al máximo su expresión aromática. Una vez ingresada la uva a la bodega se macera en frío por 5 días en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas controlando la temperatura entre los 25 a 28ºC por un tiempo aproximado de 15 días. Posteriormente el vino tiene un paso por barricas de roble francés y americano por 12 meses, para luego dejar descansar en botellas por 6 meses.

Notas de cata: Color violeta intenso casi negro. Atrapantes notas que recuerdan a cerezas y ciruelas que evolucionan elegantemente a una compleja combinación con incienso y especias. De armazón voluptuoso, imparte textura carnosa y taninos aterciopelados, terminando en un conjunto de frutos negros, semillas de cacao y cafe con un final firme y persistente. Un muy buen ejemplo de Malbec originario de Barrancas, Maipú.

¿Maridaje perfecto? Un asado con amigos, una cena romántica bajo las estrellas o disfrutando tu serie favorita.

Precio sugerido al público: $19.700

DOMICIANO GRAN RESERVA MALBEC 202O

Este vino fue elaborado con uvas provenientes de las mejores parcelas de la finca en Barrancas, Maipú, Mendoza.

Año de plantación: 2003

Suelo: franco rocoso y profundo

Vinificación: El vino se elabora con uvas cosechadas por las frescas noches para evitar la oxidación y así conservar la máxima expresión aromática. Una vez ingresada la uva a la bodega, se macera en frío durante 5 días en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan los 25ºC - 28ºC por unos 15 días. La crianza se realiza en barricas de roble francés de primer y segundo uso por unos 18 meses para luego descansar en botella por más de un año.

Notas de cata: De gran intensidad, su rojo intenso casi negro adelanta de lo se que vendrá ya que en boca presenta una excepcional

estructura que hace que sea un vino voluptuoso, en un perfecto equilibrio entre potencia y elegancia a la vez. Sus aromas reflejan atrapantes cerezas y ciruelas maduras acompañadas de café, cacao y tabaco aportado por su largo paso por barricas.

Precio sugerido al público: $43.700

ACERCA DE BODEGA DOMICIANO

Fundada en 2005, Bodega Domiciano es una bodega familiar que celebra la pasión por el buen vino y sus tradiciones. La bodega -situada en Coquimbito, Maipú, una de las zonas más tradicionales en la elaboración de vinos en Mendoza- fue construida en 1919 con grandes ladrillos de adobe y luego fue adaptada a la vitivinicultura moderna, evidenciando un contraste de tradición y vanguardia.

Para más información: www.domiciano.com.ar