vinetur

Bodega Jorge Rubio celebra el Día del Malbec con su vino más emblemático

Privado Reserva, un Malbec que nació en el corazón del Oasis Sur mendocino, conquistó la mesa argentina y cruzó fronteras para llegar a más de 12 países

martes 7 de abril de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Hay vinos que acompañan una época. Y hay vinos que la definen. El Privado Reserva Malbec de Bodega Jorge Rubio pertenece a esa segunda categoría: con una historia ininterrumpida que lo convirtió en referente de su segmento, se ha ganado un lugar propio en la mesa de los argentinos y en las copas de quienes, alrededor del mundo,

descubren el sur de Mendoza a través de sus aromas y su carácter.

El Día del Malbec se celebra cada 17 de abril y los argentinos lo festejamos como propio. Este año, Bodega Jorge Rubio lo celebra como merece, con el vino que con más de 20 años en el mercado se convirtió en un clásico. El Privado Reserva es parte de la historia de la bodega y de quienes lo eligen cosecha tras cosecha.

Un vino que siempre supo quién era

Desde su primera cosecha, el Privado Reserva Malbec nació con una vocación clara, ser un vino de autor, honesto, que hablara del lugar donde fue hecho. Elaborado con uvas de los viñedos propios de la bodega en el Oasis Sur mendocino, esa franja fértil que se extiende entre General Alvear y San Rafael, regada por el río Atuel y moldeada por un clima continental de altura, el vino descansa 12 meses en barricas americanas y francesas antes de llegar a la botella. Un proceso que le aporta complejidad y carácter sin opacar la expresión genuina de una región que durante décadas fue la gran desconocida de la vitivinicultura argentina.

La etiqueta de cuero que se convirtió en símbolo

Si hay un elemento que distingue al Privado Reserva en cualquier vinoteca, góndola o mesa, es su etiqueta. Confeccionada en cuero, se convirtió con los años en un símbolo de identidad para la bodega y en una de las etiquetas más reconocidas del segmento. No fue un golpe de marketing. Fue una decisión que buscaba materializar en el packaging la misma autenticidad que hay dentro de la botella. Única y elegante a la vez, la etiqueta de cuero del Privado Reserva es hoy un ícono que trasciende el vino y habla de una forma de entender el oficio.

De la mesa argentina a los mercados más exigentes del mundo

El Privado Reserva Malbec acompañó almuerzos de domingo, brindis de fin de año, primeras citas y celebraciones familiares. Se instaló en la carta de restaurantes, en el regalo empresarial bien elegido y en la copa de quienes buscan un vino con historia sin resignar accesibilidad. Estar en todos esos momentos sin perder su carácter ni su coherencia es quizás su logro más silencioso y más significativo.

Pero el Privado Reserva no se quedó en Argentina. Con el paso del tiempo cruzó el océano y encontró su lugar en mercados tan diversos como exigentes. Dinamarca, Estados Unidos, Canadá, Japón, Taiwán, Corea del Sur, Bélgica y Alemania son hoy destinos habituales de un vino que nació en el sur de Mendoza y aprendió a hablar todos los idiomas. Más de 12 países avalan que el Oasis Sur tiene algo que decirle al mundo, y el mundo cada vez más está escuchando.

"*Seguimos haciendo el mismo vino que siempre quisimos hacer*"

Jorge Alberto Rubio, enólogo con más de 40 años de trayectoria y fundador de la bodega, resume así la filosofía detrás del Privado Reserva. Un vino sin concesiones, fiel a su origen, que con el paso del tiempo encontró su propio público sin necesidad de reinventarse.

Ese camino largo, paciente y construido cosecha a cosecha es el que la bodega celebra este Día del Malbec.



PRIVADO RESERVA MALBEC

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Intenso y frutado, con destacados aromas de frutos rojos maduros, cerezas negras y mora. Su entrada en boca es fresca y suave, con taninos dulces y maduros producto de su paso por barricas de roble.

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y francés
Jefe de Enología: Jorge Rubio
Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa
Precio sugerido: $11.300

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.

SOBRE 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.