vinetur

Cimarrón Wines Co. celebra el Día Mundial del Malbec con tres vinos que reflejan la identidad argentina

La bodega fundada por Lucca Stradella presenta ediciones limitadas de Malbec de Valle de Uco y San Rafael

viernes 10 de abril de 2026



El próximo 17 de abril se celebra el Día Mundial del Malbec, una fecha que cada año pone en valor la importancia de esta variedad en la cultura vitivinícola argentina. Cimarrón Wines Co., bodega fundada por Lucca Stradella, cuarta generación de la Familia Bianchi, invita a conmemorar esta jornada con una propuesta centrada en la autenticidad y el origen del Malbec, lejos de enfoques comerciales y más cerca de la esencia de quienes lo eligen.

El Malbec llegó a Argentina desde Francia en el siglo XIX. En Mendoza, encontró un entorno de suelos pobres, áridos y de altura, que en principio parecía poco favorable. Sin embargo, la variedad se adaptó y prosperó, convirtiéndose en protagonista de la viticultura argentina. Mientras que en su país de origen era considerada una uva secundaria, en Argentina se transformó en la principal referencia de la identidad local.

Esta historia, según Cimarrón Wines Co., guarda similitudes con la de muchas familias que emigraron en busca de nuevas oportunidades y acabaron construyendo parte de la identidad nacional.

Cimarrón Wines Co. nació con la idea de que el vino debe contar historias ligadas al lugar y al tiempo. La bodega apuesta por producciones limitadas, cosecha manual y un respeto profundo por el terroir. Lucca Stradella, al frente del proyecto, explica que cada botella busca transmitir la historia del Malbec y su vínculo con quienes lo eligen para compartir momentos importantes, desde una comida familiar hasta una conversación relevante.

Para este Día Mundial del Malbec, Cimarrón Wines Co. presenta tres ejemplares de la variedad, cada uno con características propias y una producción limitada. El primero es La Contienda Malbec de Gualtallary, Valle de Uco, elaborado a más de 1200 metros de altura en suelos pedregosos. Cosechado manualmente en 2022, cuenta con una producción de 16.459 botellas y un potencial de guarda superior a 7 años. Según Stradella, este vino es el resultado de respetar los tiempos del territorio y apostar por la honestidad enológica. El precio sugerido es de $33.500.

El segundo vino es La Contienda Malbec de San Rafael, procedente de viñedos orgánicos en suelos profundos. También cosechado en 2022, este Malbec se caracteriza por su calidez y amplitud, con una crianza de 12 meses en barricas de roble seleccionadas. La producción es de 5.300 botellas, con un potencial de guarda similar al anterior. El precio sugerido es de $33.500.

La tercera propuesta es Entre Gallos y Medianoche, un Malbec que combina uvas de Gualtallary y San Rafael. Esta edición limitada de 6.835 botellas busca unir dos terroirs diferentes en una sola botella, reflejando la diversidad y la capacidad de integración que caracteriza a la sociedad argentina. El precio sugerido es de $25.500.

Cimarrón Wines Co. es una bodega joven que apuesta por la innovación sin perder de vista el valor de la tradición y la experiencia. El cuidado del medio ambiente y la colaboración con productores asociados forman parte de su filosofía, optimizando cada proceso para proteger la tierra y garantizar la calidad de sus vinos.

Con motivo del Día Mundial del Malbec, la bodega invita a brindar por quienes encuentran en esta variedad un compañero en sus momentos cotidianos y especiales, reafirmando el papel del Malbec como reflejo de la identidad argentina.