vinetur

Canteros Wines celebra el Sauvignon Blanc con un vino del sur del Valle de Uco

La bodega mendocina propone Al Acecho Sauvignon Blanc, elaborado en El Cepillo, a 1200 metros de altura

miércoles 29 de abril de 2026


CANTEROS
AL ACECHO
SAUVIGNON BLANC 2025

Como cada primer viernes de mayo se celebra el Día Internacional del Sauvignon Blanc, y la joven bodega mendocina Canteros Wines propone brindarlo con su Al Acecho Sauvignon Blanc. El proyecto está impulsado por los primos Bautista Canteros, Germán Canteros, Valentín Canteros y Juan Ignacio Arnulphi, que además ejerce como enólogo de la bodega.

La etiqueta nace en Vista Flores, en el Valle de Uco, y se elabora con uvas del extremo sur de esa zona, en El Cepillo, a 1200 metros sobre el nivel del mar. La bodega presenta ese origen como una de las claves del vino, por tratarse de una finca situada en una de las áreas más altas de la región y en un entorno frío y extremo.

Según la información facilitada por la bodega, Al Acecho Sauvignon Blanc es un vino fresco, preciso y de nariz nítida, con una acidez marcada. Arnulphi explica que en ese viñedo logran un sauvignon blanc con aromas típicos de espárrago y ruda, pero sobre todo con un perfil cítrico, con notas de pomelo y lemon grass, que muestra su costado salvaje y, al mismo tiempo, elegante.

El vino está elaborado con 100% Sauvignon Blanc. Presenta 13,8% de alcohol, una acidez total de 6,50 g/L y un pH de 3,16. La bodega fija un precio sugerido de $18.000.

Canteros Wines se presenta como un proyecto reciente que une la experiencia y el trabajo de sus cuatro fundadores. La firma lleva el apellido familiar como nombre y lo define como una herencia, un compromiso y un punto de unión. El origen del proyecto está en una conversación entre ellos, con la idea de convertir una intención compartida en una bodega propia.

En su finca de Vista Flores, los primos recuperaron viñedos plantados en 1914. La bodega pone el acento en ese trabajo sobre un viñedo con historia y en la voluntad de elaborar vinos que reflejen la impronta del sur del Valle de Uco. Cada uno de los cuatro socios participa en una parte concreta de la producción, con la intención de combinar sus trayectorias y experiencias en un mismo proyecto.

El Sauvignon Blanc tiene origen francés, en la región de Burdeos, y se adapta a distintos terruños. En Argentina, según el Instituto Nacional de Vitivinicultura, es el tercer varietal blanco más consumido. La cepa se asocia con vinos de acidez marcada y un perfil aromático amplio, rasgos que Canteros Wines busca expresar en esta etiqueta

pensada para la celebración de la variedad.