



Los elegidos de Dolores Lavaque

Diciembre 2022

Llegó fin de año y sin darme cuenta la séptima caja de este **Los elegidos**, algo que no tenía en mente cuando empezó a correr el 2022. Hoy es algo tangible, entretenido, real y que nos une a todos.

Este mes nuevamente vamos con regalito y aprovecho para avisar que en enero descanso para volver recargada en febrero, ¡no quiero que les falte vino!

Antes de cerrar estas líneas, quiero agradecer enormemente, porque quienes reciben hoy esta caja compraron desde que conocieron mi propuesta y confiaron ciegamente en mi elección mes a mes.

En el verano haré una mini encuesta para ver para dónde miro en el 2023, dónde buscar, qué les interesa, y vuelvo a fin de enero, para que en febrero tengan su caja.

¡Felices fiestas! y que el 2023 traiga una buena cosecha a pesar de la helada de este año, y muchas reuniones, brindis y hasta algún viaje para compartir.

Dolo



Fundadora y directora general de Consultora Stg. Emprendedora serial en 2017 creo Pisauvas, en 2021 WineTrips y acá lanza este **Los elegidos de Dolores Lavaque**.

Graduada con distinción del Wine MBA -Master in Business Administration Specialized in the Wine Industry- en la Bordeaux Business School, Francia. Titulada por el Wine and Spirit Education Trust, Advanced Certificate in Wines & Spirits.

Proviene de una familia vitivinícola, quinta generación de una familia de vinos, trabajó ocho años en el grupo familiar.

Escribió dos libros: "En la cima, Salta y sus vinos" (2018), un viaje profundo al corazón del vino salteño con fotos de Federico García; y "Las Viñas del Cielo" (2010), sobre los vinos del Norte de Argentina, escrito junto a Carolina Garicoche, con fotografías de Ossian Lindholm.

Dolores dice que casi, casi, cumple la trilogía de la vida: tuvo cuatro hijos, escribió dos libros y... le falta plantar el árbol. Pero es su próximo proyecto, y será, sin dudas, una vid.



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Antropo Wines

Nombre: Antropo Red Blend

Variedad: Cofermentación 65% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon.

Zona: Jujuy

Año de cosecha: 2021

Productores: Sebastián Escalante y Luciano Peirone

Historia de la bodega: "Creímos para crear. Hicimos y sentimos un producto que viene de esta tierra, de estas manos, de este cielo que nos completa. Porque mirar el rastro de nuestra historia no nos pesa, nos empuja a un viaje sin retorno. Porque tenemos la seguridad de que todo lo que buscamos, y encontramos, vino del ser humano."

Las uvas de este vino provienen de antiguos viñedos de manejo orgánico y son cosechadas en forma manual.

Temperatura de consumo: 15° a 16°

Notas de Cata: color rojo rubí intenso, en nariz encontramos frutos rojos, ciruelas y especias, propias de la zona. En boca es un vino redondo, con tanino presente en media boca y final largo.

Es un tinto fresco sin madera donde está muy presente la fruta y frescura, haciendo de este un tinto fácil de tomar, ideal tanto para gastronomía como para un momento relax e íntimo.

Instagram: @antropowines



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Marchiori & Barraud

Nombre: Marchiori & Barraud Malbec

Variedad: 95% Malbec 5% Bonarda

Zona: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza

Año de cosecha: 2021

Enólogos: Andrea Marchiori & Luis Barraud

Historia de la bodega: En 1999 fundaron Viña Cobos en sociedad, alcanzando un gran reconocimiento internacional al elaborar vinos que son un referente de calidad de Argentina. En 2004 iniciaron su sueño con algunas barricas para disfrutar con amigos. Ambos proyectos fueron en paralelo hasta que, en 2016, decidimos emprender la marca Marchiori & Barraud guiados por un profundo respeto hacia el ecosistema natural. Su centro de vida es la familia.

Crianza: 10% en contacto con duelas de roble francés.

Temperatura de consumo: 16°

Notas de Cata: De color púrpura profundo, brillante y limpio con reflejos violáceos. En nariz tiene un carácter frutal que recuerda a bayas negras, una nota balsámica, otra mentolada y un toque de vainilla. En boca posee firmeza y taninos que acompañan gratamente una carne asada. Ciruelas y grosellas reaparecen en el paladar reforzando que se trata de un genuino Malbec.

Maridaje: Carnes Rojas, Cerdo, todo tipo de grillados y ahumados.

Instagram: @marchioribarraud

Web: www.marchioribarraud.com



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Fin del Mundo

Nombre: Bodega del Fin del Mundo Organic Vineyards Pinot Noir

Variedad: Pinot Noir

Zona: San Patricio del Chañar, Neuquén

Año de cosecha: 2021

Enólogo: Ricardo Galante

Historia de la bodega: Fin Del Mundo Organic Vineyards es un tributo a la Patagonia Argentina. La fauna y flora de este lugar, junto a su viento eterno, nos inspiran para crear vinos frescos y expresivos que nos encuentran con la Patagonia en cada copa.

Temperatura de consumo: Entre 14° y 16°

Notas de Cata: Color rojo rubí brillante con intensos destellos. Aroma frutado con destacadas notas a frutillas y frambuesas. En boca es frutado, sabroso, de equilibrada acidez, suaves taninos y amable final.

Maridaje: Risotto con portobellos, quesos suaves, pescados como el salmón.

Instagram: @findelmundowines

Web: www.bodegadelfindelmundo.com



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Bressia

Nombre: Monteagreló Cabernet Franc

Variedad: Cabernet Franc

Zona: Agreló, Luján de Cuyo

Año de cosecha: 2021

Enólogo: Walter Bressia

Historia de la bodega: Bressia Monteagreló fusiona el alma de cada varietal, su íntima relación con el origen y su profundo arraigo con un terroir único en el mundo: Agreló, su lugar elegido para la bodega y hacer realidad sus sueños de vino. equilibrados pero intensos y seductores, cada uno de ellos impacta por su personalidad y estilo varietal. Las vides fueron cuidadosamente elegidas, así como las barricas que participaron de su elaboración y crianza. Sus vinos buscan expresar su identidad y personalidad varietal que los hace inolvidables e irrepetibles.

Crianza: Criado en barricas de roble francés y americano durante 15 meses.

Temperatura de consumo: 16°

Notas de Cata: Color rojo intenso con tonalidades púrpuras y entorno negro. En nariz: Frutos rojos y negros, pimiento rojo con impecable presencia de vainilla, chocolate y café originados en el roble durante su crianza. En boca la entrada es amable, armónico cuerpo, volumen y carnoso. Vino muy elegante que expresa con mucha firmeza y tipicidad el varietal Cabernet Franc.

Instagram: @bressiawines

Web: www.bressiabodega.com



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Paso a Paso Wines

Nombre: Paso a Paso Naranja

Variedad: 30% Torrontés Riojano, 30% Pedro Ximénez, 30% Moscatel Rosado, %10 Pinot gris.

Zona: Montecasero San Martín y El Cepillo, San Carlos. Valle de Uco

Año de cosecha: 2021

Productores: Norberto Páez y Sebastián Bisole

Historia de la bodega: Paso a Paso Wines realiza vinos microvinificados y elaborados con un concepto auténticamente artesanal con cuidado minucioso y seguimiento personal de sus propios enólogos. Son botellas numeradas de cada partida. Cada botella es el resultado de la conjunción del arte, sutileza, adrenalina, y contemplación, entendiendo que todo es parte de un proceso y que para llegar a obtener algo único con personalidad, lo importante es avanzar "paso a paso".

Orígenes: "Paso a Paso" se refiere a su tipo de elaboración en la cual no interviene ningún sistema automatizado industrial, por esta razón, la calidad se manifiesta en cada botella de manera particular e irreplicable como una obra de arte.

Temperatura de consumo: 8° a 11°

Notas de Cata: Color naranja turbio, nariz muy expresiva, con flores y frutas blancas como el durazno. De entrada amable, buena frescura y presencia de fruta. Final largo.

En este vino se pueden encontrar partículas sólidas en suspensión ya que no ha sido filtrado. En tal caso agitar para que vuelvan a mezclarse.

Instagram: @paso_a_paso_wines

Web: www.pasoapasowines.com.ar



Ficha técnica

Diciembre 2022



Bodega: Luca by Laura Catena

Nombre: Luca Chardonnay

Variedad: Chardonnay

Zona: Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco

Año de cosecha: 2019

Productores: Laura Catena y Luis Reginato

Historia de la bodega: El G LOT, plantado en 1992, fue el primer Chardonnay cultivado a una altitud extrema en Mendoza 1500 msnm. Suelos de rocas de origen aluvial recubiertas de depósitos de calcáreo. Carácter mineral y óptima acidez.

Crianza: 85% del corte es añejado en 25% roble nuevo, y 65% segundo uso. Fermentado a muy baja temperatura. 60% fermentación maloláctica.

Temperatura de consumo: Entre 10° y 12°

Notas de Cata: Cautivante color dorado pálido con sugestivos aromas a crema de limón y especias para hornear como nuez moscada, anís y clavo de olor. En boca, se reproduce la paleta aromática de este vino con dejos a durazno blanco, pera horneada, y un persistente sabor mineral que crea un vino con estilo parte Nuevo y parte Viejo Mundo.

Maridaje: Pescados, cangrejo, con carnes blancas como pollo y hasta con varios preparados de cerdo. Particularmente recomendado para platos con hongos salteados o salsas de manteca.

Instagram: @lucawines

Web: www.lucawines.com