



# Los elegidos de Dolores Lavaque

## Fin de año

Por pedido de emt & Edelstein, Mariscal, Torassa & Asoc. seleccioné este vino para que disfrute en las fiestas o bien para guardar unos años más y encontrar el momento y situación propicios para su disfrute.

¡Felicidades!

**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 vida.



## Ficha técnica

### Fin de año



**Bodega:** Achaval Ferrer

**Nombre:** Achaval Ferrer Mendoza Malbec

**Variedad:** Malbec

**Zona:** Perdriel (Luján de Cuyo). Medrano (Junín). Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco).

**Año de cosecha:** 2021

**Enólogo:** Gustavo Rearte

**Historia de la bodega:** Achával-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achával-Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1.910; 1.921 y 1.950.

**Crianza:** Durante 9 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

**Temperatura de consumo:** Entre 16°C y 18°C

**Notas de Cata:** De color violeta brillante, este vino es fresco y floral, con moras, ciruelas y violetas en nariz y paladar. El vino es suave y redondo con una notable mineralidad, los taninos sedosos marcan un largo final.

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes rojas, aves, pastas y quesos duros.

**Página Web:** [achaval-ferrer.com](http://achaval-ferrer.com)

**Instagram:** @achavalferrer