



Los elegidos de Dolores Lavaque

Fin de año: Patios de Cafayate

A pedido de Patios de Cafayate seleccionamos estos vinos para las fiestas, exponentes que representan nuestra cultura vitivinícola, nuestra identidad. Recorreremos todo tipo de vinos,

Espero los disfruten, ¡felices fiestas! ¡Salud!

Dolo



Fundadora y directora general de Consultora Stg. Emprendedora serial en 2017 creó 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

Fin de Año: Patios de Cafayate



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

Fin de año: Patios de Cafayate

Bodega: El Esteco

Nombre: El Esteco Blanc de Blancs

Varietal: Chardonnay 40% - Marssane 20% Roussane 20% - Torrontés 15% - Viogner 5%

Zona: Finca Las Mercedes, Finca La Maravilla, Finca La Primavera, Valle de Cafayate

Año de cosecha: 2019

Historia de la bodega: Proviene de las fincas más selectas otorgando características de un terroir único. Viñedos a 1.700 msnm, con suelos áridos y arenosos ofrecen vinos de marcada tipicidad, potentes y de gran expresión.

No solo se trata solo de un gran vino, se trata sobre su historia en Cafayate. Sobre sus viñedos que rodean a la bodega y del cuidado de esta tierra única. Se trata del respeto al trabajo artesanal y del esfuerzo de generaciones enteras. El Esteco es el orgullo de lo autóctono y es la pasión de emprender una nueva aventura cada día.

Temperatura de consumo: De 9° a 11°

Notas de Cata: De color amarillo intenso profundo con notas verdosas. Brillante, con lágrimas y buena densidad en la copa. Aroma muy delicado, fruta tropical pero fresca, mineral, elegante. Sutil presencia de roble. En boca intenso, fresco, joven con gran textura, excelente balance de acidez y dulzura en boca. Final largo, frutado y elegante.

Maridaje: Pesca blanca, salsas con crema. Quesos blandos

Instagram: @elesteco

Web: www.elesteco.com.ar





Ficha técnica

Fin de año: Patios de Cafayate



Bodega: Finca Sopenia

Nombre: Finca Sopenia Estate Reserve

Variedad: Cabernet Franc

Zona: Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Elaborado y embotellado en la propiedad.

Año de cosecha: 2021

Equipo enológico: Julia Halupczok y Joaquín Martín

Viñedo: 1200m. de altura. Suelos de origen aluvional, de estructura suelta y muy permeables. Proviene de dos parcelas distintas, una injertada en el 2017, con material extraído como selección masal de un viñedo de Villa Bastías y otra parcela injertada en el 2018, con material genético extraído como selección masal de un viñedo de Gualtallary. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que den uva de la más alta calidad.

Crianza: 12 meses en barricas de roble mayormente francés y una pequeña proporción de americano.

Temperatura de consumo: De 14° a 16°C

Notas de Cata: De intenso color rojo carmín. En nariz se destacan frutos rojos, grosella, pimienta asado, pimienta blanca y otras especias. Estos aromas se ensamblan con notas a café, moka y vainilla dado su paso por roble, aportándole complejidad. La sensación en boca es de gran carácter, con buena estructura, taninos dulces, y una equilibrada acidez, que lo hace fresco y de largo final.

Maridaje: Pastas con salsa roja, solomillo de cerdo especiado.

Instagram: @fincasopenia

Web: sopenia.com.ar