



Los elegidos de Dolores Lavaque

Fin de año: S&T Consulting

Por pedido de S&T Consulting seleccionamos estos tres vinos para estas fiestas, tres exponentes mendocinos que representan claramente el terroir, la zona dónde se elabora, la mano del enólogo y la fruta.

El Mendoza Marchiori & Barraud Malbec, desde la cuna de esta variedad y primera zona como Luján de Cuyo, se combina con uvas de una zona de altísimo nivel como Valle de Uco. En la web encuentran a Noelia Torres, su enóloga, quien explica con sus propias palabras sobre este exponente.

El Desquiciado Chardonnay, la reina de las uvas blancas en su máxima expresión, con el toque justo de madera. Gonzalo Tamagnini, enólogo y propietario nos hace sus aportes por video, y por último pero no menos importante el Cabernet Franc de Sopenia, una variedad de escaso cultivo en nuestro país y está pasando su máximo esplendor, variedad completa y versátil que agrada a todos los paladares.

Espero los disfruten, ¡felices fiestas! ¡Salud!

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

Fin de año: S&T Consulting



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

Fin de año: S&T Consulting



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



Ficha técnica

Fin de año: S&T Consulting



Bodega: Desquiciado

Nombre: Desquiciado Chardonnay

Variedad: Chardonnay 100%

Zona: Gualtallary, Tupungato. Mendoza

Año de cosecha: 2021

Enólogo: Gonzalo Tamagnini

Historia de la bodega: Este proyecto nace de una gran amistad entre Gonzalo Tamagnini y Martin Sesto, que se conocieron hace 8 años trabajando juntos para otros proyectos. Ambos coincidieron en ideas, estilos y gustos, por lo que decidieron comunicar y contagiar esta pasión que sienten por la vitivinicultura con sus propios vinos.

En este proceso han encontrado muchos desafíos, despertando un deseo permanente de mejoras, innovación y experimentación con nuevas técnicas, al punto tal de convertirse en dos "Desquiciados" por el vino.

Temperatura de consumo: Entre 8°C y 10°C

Notas de Cata: Vino color amarillo pálido con reflejos verdosos. Intensidad aromática alta, donde se perciben notas de fruta blanca, tal como la pera, notas de manzana verde, presencia de flores blancas y un dejo de limón.

En boca tiene una entrada amable, con una frescura presente, aparecen las notas frutales y mantecosas que persisten en el retrogusto.

Maridaje: Aves, pastas con salsa de crema, quesos semiblandos con miel y frutos secos.

Página Web: www.desquiciado.com

Instagram: @desquiciadowines