



Los elegidos de Dolores Lavaque

Noviembre 2022

Se viene un mes muy movido, con el mundial y mucho cierre de año, empezamos con brindis más intensivos todavía, cosa que a nosotros no nos cuesta para nada.

La selección de este mes es diferente, tuve la oportunidad de probar muchas cosas nuevas y me animé a incorporar vinos "fuera de circuito". Gracias por acompañarme en esta locura, por animarse a conocer nuevos vinos conmigo, y si bien falta un mes de este 2022, el 2023 viene con grandes sorpresas.

¡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

Noviembre 2022



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

Noviembre 2022



Bodega: Fuego Blanco Wines
Nombre: Fuego Blanco Malbec Syrah
Variedad: Malbec 60%, 40% Syrah.
Zona: Valle del Pedernal, San Juan
Año de cosecha: 2017
Enólogo: Pablo Bassin

Historia de la bodega: Fuego Blanco es un emprendimiento vitivinícola de la familia Millán. Inició en 2012 con la adquisición de una finca en la zona más alta y exclusiva de Valle de Pedernal.

El Valle de Pedernal se ubica en la provincia de San Juan, en el límite de Mendoza, recostado en el pedemonte de la cordillera de los andes a una altura que va desde los 1.200 a los 1.700 MSNM, con veranos templados y noches muy frescas. Fuego Blanco representa la búsqueda para lograr los mejores vinos obtenidos en estos suelos.

Crianza: El 60% de vino es criado durante 8 meses en barricas usadas de roble francés con una capacidad de 1.000 litros.

Temperatura de consumo: De 16° a 18° C

Notas de Cata y Maridaje: Por su sabor especiado característico, sumado a sus aromas afrutados y florales, el Syrah es el compañero ideal de las carnes grasas a la parrilla, principalmente del cerdo y el cordero.

Por su elegancia y su acidez equilibrada, el Syrah también combina con quesos de sabores fuertes, como el Gorgonzola, el Gouda o quesos de cabra frescos y estacionados.

Para los amantes de las pastas, el Syrah marida muy bien con las salsas intensas como la bolognesa y el pesto de albahaca y ajo.

Instagram: @fuegoblancowines

Web: www.fuegoblancowines.com



Ficha técnica

Noviembre 2022



Bodega: El Porvenir de Cafayate

Nombre: El Porvenir de Cafayate Laborum

Variedad: Tannat

Zona: Valle de Cafayate, Salta.

Año de cosecha: 2019

Enólogo: Francisco "Paco" Puga

Historia de la bodega: Single Vineyard Wines. Laborum, del trabajo, es la línea emblema de la bodega. Es la búsqueda de la expresión genuina de Cafayate.

Laborum es la expresión varietal de Cafayate es el reflejo del trabajo, la custodia en viñedo y la integración en bodega, que dan como resultado estos varietales con un enfoque artesanal y genuino. Que nos ofrecen la particular experiencia de los vinos que expresan todo el carácter de su origen.

Potencial de Guarda: 12 años

Temperatura de consumo: De 16 a 18°C

Notas de Cata: Color rojo rubí intenso, con tonos de negro a violáceos. En nariz frutos negros maduros como mora y frutos secos. Notas florales como violetas y especiados como eucalipto. Con aroma a cacao propio de su crianza en roble. Boca de entrada intensa y amable por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica. Estructura media a alta, con acidez equilibrada y de largo final.

Maridaje: Carnes estofadas, empanadas salteñas.

Instagram: @elporvenirwines

Web: www.elporvenirdecafayate.com.ar



Ficha técnica

Noviembre 2022



Bodega: Per Se

Nombre: Inseparable Malbec - Per Se

Variedad: Malbec

Zona: Gualtallary, Tupungato. Valle de Uco

Año de cosecha: 2020

Enólogos: David Bonomi - Edgardo del Popolo

Sobre el vino: Recostados en la base de los cerros, en el viñedo original del Monasterio, existen dos pequeños cuarteles con un total de 2 hectáreas. Inseparable proviene del corazón de los mismos. Es un espaldero tradicional asentado en un terreno arenoso, calcáreo, de un nivel de producción bajo, que permite obtener una cantidad acotada de botellas anualmente. Cosechado a fines de marzo a mano y vinificado tradicionalmente, el 2020 fue un año cálido, en el cual se produjeron una serie de heladas sufridas entre noviembre y diciembre, que significaron pérdidas de producción que rondaron el 50%. Estas condiciones permitieron producir vinos más generosos, con taninos suaves y bocas anchas y de gran longitud. Tras despalillar, se fermentan las uvas en pequeñas piletas de cemento (de 3000 litros) a bajas temperaturas y con pisonos suaves diarios. Se someten los hollejos a maceraciones extendidas que llegan a los 30 días. La crianza fue en las mismas piletas de cemento durante 16 meses, tras lo cual se embotella sin refinar ni filtrar. Total, de la producción vendimia 2020: 6000 Botellas de 750 cc

Potencial de Guarda: 15 años

Temperatura de consumo: De 16° a 18°C

Maridaje: Bife con salsa BBQ, un corte de cordero, siempre asado.

Instagram: @inseperablebyperse

Web: www.persevines.com



Ficha técnica

Noviembre 2022



Bodega: Familia Morcos

Nombre: Matías Morcos Moscatel Naranja

Variedad: Moscatel Rosado

Zona: Montecaseros, San Martín, Mendoza

Año de cosecha: 2021

Enólogo: Matías Morcos

Historia de la bodega: Matías Morcos es un joven productor de la zona este de Mendoza. Su familia produce uvas para vinos a granel y el desafío de Matías fue probar que con esas mismas uvas era posible hacer vinos de mayor ambición. Su trabajo se centra en uvas de la zona, como la criolla chica, la moscatel rosada y la bonarda, las cuales son base de sus vinos como también de la vitivinicultura del este.

Temperatura de consumo: De 8° a 11 ° C

Notas de Cata: nariz muy aromática, acorde a la variedad. Notas florales marcadas. En boca es franco, con una acidez refrescante. Buena textura y fluidez

Maridaje: Se puede tomar solo como aperitivo, con ensaladas, comidas livianas y frescas.

Instagram: @mati.morcos

Web: www.familiamorcos.com.ar



Ficha técnica

Noviembre 2022



Bodega: La Finca de los Viñedos Imposibles

Nombre: Tozudo

Variedad: Torrontés

Zona: Valle Calchaquí. Salta.

Año de cosecha: 2021

Enólogos: Es su secreto mejor guardado

Historia de la bodega: El terruño lleva la marca de la extrema altura.

Se ubica en una de las regiones con más sol del mundo, donde prácticamente no llueve. El agua que los viñedos necesitan se controla con el riego, que es absorbido por un suelo de precordillera, franco arenoso, de más de 50 millones de años.

El calor abrasivo del día y el frío crudo de la noche en este rincón aislado del Valle, limpio de toda contaminación, curten las vides.

Una uva de piel gruesa, rica en taninos y fenoles que dan carácter y elegancia a nuestros vinos.

Temperatura de consumo: De 7° a 9° C

Notas de Cata: Aromas a hierbas, flores blancas y maracuyá. Frutado y fresco.

Maridaje: Comidas picantes y/o especiadas. Queso de cabra con dulce de Cayote.

Instagram: @vinedosimposibles

Web: www.vinedosimposibles.com