

Los elegidos de Dolores Lavaque

Septiembre 2022

Sacacorchos de láminas

El sacacorchos de láminas querencia design es un sacacorchos especial para vinos añejos, donde existe mayor riesgo de rotura del corcho (aunque sirve para cualquier tipo de corcho, ya sea natural o sintético). Este permite la extracción del corcho sin riesgo de rotura ya que el mismo se extrae en forma recta contenido entre las dos láminas metálicas.

Instrucciones de uso

1. Posicionar la lámina más larga, unos 4 mm entre el corcho y el cristal, luego la más corta
2. Introducir de a una con movimientos pendulares (flexionando las láminas) empujando hacia abajo, con el fin de capturar el corcho sin hundirlo
3. Una vez capturado, girar y tirar hacia arriba





Ficha técnica Septiembre 2022



Bodega: Lagarde

Nombre: Proyecto Hermanas Malbec-Cabernet Franc

Variedad: Malbec 75%, Cabernet Franc 25%

Zona: Mayor Dummond, Luján de Cuyo, y Gualtallary, Tupungato. Mendoza

Año de cosecha: 2019

Productoras: Sofía y Lucila Pescarmona

Historia de la bodega: Fundada en 1897, Bodega Lagarde fue adquirida en el año 1969 por la familia Pescarmona, quien le imprimió un sello que marcaría su identidad de bodega familiar productora de vinos de alta gama, tanto en la Argentina como en el resto del mundo.

Hoy, la bodega es liderada por las hermanas Sofía y Lucila Pescarmona, tercera generación de la familia, quienes continúan incansablemente con el proyecto de crear vinos únicos que tengan un perfecto balance entre el pasado que perdura y la proyección hacia el futuro. Todo ello acompañado de un fuerte compromiso sustentable con nuestra tierra y su gente.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Vino color rojo granate con reflejos violáceos. En nariz se combinan frutas rojas y hierbas frescas, las especias y el roble muy sutil aportan gran fineza y complejidad. En boca los taninos tienen buen agarre y estructura. Con final largo y fresco.

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

Instagram: @lagardewine

Web: www.lagarde.com.ar



Ficha técnica Septiembre 2022



Bodega: Rutini

Nombre: Dominio Cabernet Sauvignon

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Zona: El Cepillo, San Carlos, Mendoza

Año de cosecha: 2020 o 2021

Enólogo: Lic. Mariano Di Paola

Historia de la bodega: Desde el principio, Felipe Rutini se guió por el lema "Trabajo y perseverancia". Esta actitud dio forma al desarrollo de sus vinos, que se convirtieron en sinónimo de calidad superlativa. Siguiendo su espíritu innovador, en 1925 la bodega comenzó a plantar vides en el Valle de Uco. A partir de esas primeras viñas pioneras, la región ha seguido expandiendo sus plantaciones y convirtiéndose en una de las principales zonas vitivinícolas de Mendoza.

De acuerdo con el impulso de excelencia de su fundador, en 2008 comenzó la construcción de una nueva instalación de Rutini Wines en Tupungato, dentro del Valle de Uco. Es allí donde se producen actualmente los vinos.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Rojo rubí brillante. Su nariz es muy aromática donde resaltan notas de frutos rojos como la frutilla y algún toque vegetal propio de los pimientos. En boca irrumpen los frutos cocidos en compota y especias, taninos bien marcados y un dejo mentolado.

Maridaje: Carnes rojas grilladas, empanadas criollas, tabla de quesos, fiambres y ahumados, vegetales asados.

Instagram: @rutiniwines

Venta exclusiva por web: www.tiendarutiniwines.com



Ficha técnica Septiembre 2022



Nombre: Catena Zapata

Nombre: Catena Alta Malbec

Variedad: Malbec 100%

Zona: Agrelo, Luján de Cuyo. Paraje Altamira, San Carlos y Tupungato. Valle de Uco. Mendoza

Año de cosecha: 2016

Enólogo: Alejandro Vigil

Historia de la bodega: Nicola Catena plantó su primer viñedo de Malbec en Mendoza, en 1902. Su nieto, Nicolás Catena, es reconocido como el hombre que revolucionó la industria del vino en Argentina y que introdujo al mundo el Malbec de Altura. Los viñedos históricos de Catena Zapata están plantados con vides de la selección de Malbec propia de la familia Catena: los llamados "Catena Cuttings". Las uvas para la elaboración del Catena Alta Malbec provienen de los siguientes lotes: Lote 18 del Viñedo Angélica, Lote 4 del Viñedo La Pirámide, Lote 1 del Viñedo Nicasia, Lote 9 del Viñedo Adrianna y Lote 6 del Viñedo Angélica Sur. Los lotes de viñedos se cosechan en diferentes momentos para garantizar una acidez natural óptima y niveles moderados de alcohol.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Vino color violeta intenso, con reflejos azules. La nariz es elegante y compleja, con frutas rojas y moras maduras, notas de violetas y lavanda y un toque de cuero, especias y sabores de vainilla. De paladar pleno, taninos sedosos. Las capas múltiples de cassis, grosella negra y moras se entrelazan con toques de regaliz y pimienta negra. Su largo final está marcado por una maravillosa mineralidad, taninos de grano fino y viva acidez.

Maridaje: Pato estofado con manzanas, bife de carne a la parrilla.

Instagram: @catenawines

Web: www.catenazapata.com



Se trata de un lote de exportación que la bodega guarda celosamente para seguir su evolución y conseguimos unas cajas exclusivas para los clientes de Los elegidos de Dolores Lavaque.



Ficha técnica Septiembre 2022



Bodega: Fernando Dupont

Nombre: Punta Corral

Variedad: Malbec 40%, Syrah 40% Cabernet Franc 20%

Zona: Maimará, Jujuy

Año de cosecha: 2020

Productores: Fernando Dupont, Marcos Etchart

Historia de la bodega: En una zona de absoluta pureza, producen vinos únicos con la tipicidad propia que proporciona una altura de 2500 metros sobre el nivel del mar. La bodega y los viñedos se encuentran en Maimará, provincia de Jujuy. Es el primer emprendimiento vitivinícola de la Quebrada de Humahuaca, paisaje declarado Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año 2003. El terruño se expresa en cada lugar como algo irrepetible, es verdaderamente único, y, sobre todo, muy saludable. Intentan rescatar con su sistema natural de cultivo las técnicas ancestrales de cuidado y convivencia con el medio ambiente y su ciclo de energías.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Vino color rojo profundo, fondo negro, brillante. En nariz se presenta intenso, con notas a frutas pasas y un dejo especiado.

En boca tiene una entrada amable con cuerpo medio a intenso, fresco por su marcada acidez natural, con taninos aterciopelados, muy frutado y especiado, con un final persistente.

Maridaje: Carnes guisadas, carbonada. Empanadas de humita, de carne.

Instagram: @bodegadupont

Web: www.bodegafernandodupont.com



Ficha técnica Septiembre 2022



Bodega: Foster Lorca

Nombre: Foster Pink Malbec Rosé

Variedad: 100% Malbec

Zona: Finca Los Inicios, Vista Flores, Mendoza.

Año de cosecha: 2021

Productor: Enrique Foster

Historia de la bodega: Enrique Foster y Mauricio Lorca se embarcaron en el proyecto de la construcción de una bodega en donde se elaboran sus respectivas líneas. La misma se encuentra ubicada en Perdriel, departamento de Luján de Cuyo. Aquí, desde el año 2008 se producen los vinos de ambos bajo la supervisión de Mauricio Lorca y un equipo de profesionales comprometidos y preparados para llevar adelante la tarea de elaboración de vinos de alta gama.

El mayor logro pasa por el desarrollo de una bodega pensada para producir vinos argentinos de gran personalidad y distinción. Bodega Foster Lorca, es la prueba de que siempre se puede ir más allá de un objetivo, innovando, soñando, conociendo, manteniéndose en constante movimiento. Es el resultado de una misma pasión: el vino, y la certeza de que el mejor maridaje se logra cuando compartimos con quienes más disfrutamos de la vida.

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

Notas de Cata: De color asalmonado, con reflejos piel de cebolla este vino presenta en nariz notas a frutos rojos tales como la cereza. En boca la entrada es delicada con una frescura equilibrada, tiene un final medio.

Maridaje: Sushi, ensaladas, quesos camembert y mozzarella.

Instagram: @bodegaofoster

Web: bodegafosterlorca.com



Ficha técnica Septiembre 2022



Bodega: Desquiciado

Nombre: Desquiciado White Blend

Variedad: Sauvignon Blanc 50%, Pinot Gris 35%, Chardonnay 15%

Zona: Gualtallary, Tupungato. Mendoza

Año de cosecha: 2018

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 dorados. Intensidad aromática media, donde se perciben notas de flores blancas, frutas blancas como el damasco, aparecen sutiles notas herbales.

En boca tiene una entrada amable, con una frescura presente, vino bien equilibrado con un final agradable y frutado.

Maridaje: Sushi, pescados de mar grillados, solomillo de cerdo.

Instagram: @desquiciadowines

Web: www.desquiciado.com