



# Los elegidos de Dolores Lavaque

## Abril 2023

Mes del malbec, mes de la cepa nacional. Aunque no es autóctona, porque proviene de Cahors, Francia, encontró en Argentina el lugar ideal para desarrollar su máxima expresión.

Sabemos que Argentina es grande, ¡y Argentina vitivinícola también! Entonces, sabiendo que no iba a errar, a la hora de elegir fui por la región de dónde más me gusta cómo se da esta variedad: Mendoza. Y arrancamos con un malbec súper clásico, de los que conocemos todos y no va a fallar: De Ángeles de Luján de Cuyo, el mejor lugar del mundo para esta variedad. Con la reverencia que su zona de tanta trayectoria vitivinícola merece, este vino exhibe el encanto atemporal del gusto clásico.

A eso le sumé dos estilos más modernos, pero no por eso necesariamente disruptivos: contamos con un vino exclusivo de exportación, Riccitelli The Party, que probé en mi último viaje a Mendoza y costó traerlo, pero acá está, listo para ser profeta en su tierra.

El Solito Va, de un productor nuevo, proyecto que de la mano de su enólogo Leandro Velázquez va a dar que hablar. En solo seis años pasó de producir apenas 100 cajas ¡a superar las 6500! Arrancó solito, pero va por todo.

Y último, pero no menos importante: un Andeluna malbec blanc de noir, que era una rareza hace un par de años, pero pasó a ser un vino muy querido a fuerza de ser tan pedido. El Andeluna malbec se lanza este mes de abril y tengo el placer de tenerlo en la caja en exclusiva para ustedes.

Si tengo que elegir un vino de estos cuatro para guardar, voy con el de Ángeles Malbec, y les sugiero decantarlo.

No dejes de seguirme en mi nuevo instagram y arrobame si subís un vino de mis elegidos:  
[@elegidos.de.dolores.lavaque](https://www.instagram.com/elegidos.de.dolores.lavaque)

Gracias por seguir acompañándome y ¡salud!

**Dolo**



Fundadora y directora general de Consultora Stg. Emprendedora serial en 2017 creó Pisauvas, y en el 2022 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.

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

### Abril 2023



**Bodega:** Riccitelli Wines

**Nombre:** Riccitelli The Party Malbec 2021

**Variedad:** Malbec 100%

**Zona:** Uvas provenientes de viñedos de altura del Valle de Uco, donde predominan los suelos calcáreos, ubicados entre 1200 y 1400 msnm.

**Enólogo:** Matías Riccitelli

**Sobre la bodega:** Matías Riccitelli nació en Cafayate –Salta–, un pequeño pueblo en el Norte Argentino donde se respira vino. Ya en Mendoza, se desarrolló como enólogo de una de las bodegas más prestigiosas de la Argentina. Luego de incontables vendimias hechas por el mundo, decidió mezclar todo lo aprendido a lo largo de su carrera y las enseñanzas transmitidas por su mentor y padre Jorge Riccitelli, para crear en el año 2009 Riccitelli Wines.

La bodega está ubicada en Las Compuertas, a 1100 msnm, la zona más alta del tradicional Luján de Cuyo, donde operan 20 hectáreas de viejos viñedos de pie franco. Además trabajan con pequeños productores situados en los mejores terruños al pie de la Cordillera de Los Andes entre 1000 y 1700 msnm tales como Gualtallary, Chacayes, San Pablo y La Carrera.

En 2015 comenzaron un nuevo proyecto: revalorizar viejos viñedos en la Patagonia Argentina, y para eso crearon su línea Old Vines: Semillón, Chenin Blanc, Torrontés, Bastardo, Merlot y Malbec. Todos provenientes de viñas plantadas a finales de los años 60, situados a la orilla del Río Negro.

**Crianza:** La crianza se realiza en pequeñas vasijas de concreto durante 12 meses.

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** Malbec rico en aromas de frutos rojos y notas florales y especiadas. Fresco, vivaz por su buena acidez y de una gran elegancia.

**Maridaje:** Más allá de las carnes rojas y quesos de pasta dura, puede acompañar carnes blancas grilladas, como las de pollo y cerdo, y pescados de buen contenido graso como un salmón, una corvina o una merluza negra. Incluso combina bien con sabores intensos y agridulces de la cocina china.

**Guarda:** 10 años

**Instagram:** @riccitelliwines

**Web:** www.matiariccitelli.com



# Ficha técnica

## Abril 2023



**Bodega:** Solito Va

**Nombre:** Solito Va Malbec 2020

**Variedad:** Malbec

**Zona:** Viñedo Don Antonio, ubicado en Pampa El Cepillo. San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

**Enólogo:** Leandro Velázquez

**Sobre la bodega:** Solito Va comenzó en 2017 en la casa de los abuelos de Leandro, con 600 botellas de malbec. En 2023 la bodega planea alcanzar una producción de 40.000 botellas. Elaboran vinos con tipicidad varietal y de su lugar; vinos más enológicos, con la mira puesta en honrar a sus abuelos que tanto lo acompañan. Leandro es minucioso para buscar el lugar ideal para cada variedad y, pasada la cosecha, elabora en una bodega amiga.

**Sobre el vino:** Para este vino se hace una cosecha temprana a principios de marzo. Se busca que la uva tenga bajo nivel de alcohol, mucha acidez y que sea lo más fresca posible para que no se queme el fruto. La cosecha es manual. Luego llega a la bodega y se descuaja un 15% de racimo entero y se coloca abajo para generar algo de fruta y un raspón que da notas vegetales para resaltar el verdor de la zona de Cepillo. Se fermenta con levadura indígena y sin ningún agregado. Luego de la fermentación, se prensa más o menos por veinte días. Las temperaturas de fermentación son bajas; no se hace mucho movimiento para que la uva se exprese por sí sola. Una vez terminada la fermentación, se prensa y se conserva en vasija de concreto. La fermentación es maloláctica. Al vino se lo cuida mucho en todas las etapas y se lo mantiene en un ambiente lo más productivo posible.

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** Color violáceo profundo con tintes negros. Nariz compleja y fresca: se perciben notas a frutas rojas, frutas negras ácidas frescas, especias y delicadas notas minerales. En boca es elegante, expresivo y sutil, con taninos sedosos, acidez marcada y un largo final.

**Maridaje:** Carne de vaca asada, pastas con salsas rojas y quesos duros.

**Guarda:** entre 8 a 10 años desde fecha de vendimia.

**Instagram:** @solitova.wines



# Ficha técnica

## Abril 2023



**Bodega:** De Ángeles

**Nombre:** De Ángeles Malbec Clásico 2017

**Variedad:** 100% Malbec

**Zona:** “Viña 1924” Parcela 3, Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Enólogo:** Juan Manuel González

**Viticultor:** Alberto Comarín y Mario Núñez

**Sobre la bodega:** Acuñaada en los pies de la Cordillera de Los Andes, a solo 15 minutos de la Ciudad de Mendoza, De Ángeles Viña 1924 es parte del Distrito de Vistalba en la Primera Zona Histórica Vitivinícola de Argentina, la zona más alta y cercana a la Cordillera de Los Andes del Departamento de Luján de Cuyo, que ostenta el nombre de “Tierra y Cuna Nacional del Malbec” por concentrar la mayor cantidad de hectáreas plantadas de Malbec en el Mundo. En estas tierras fue donde nació la famosa “Primera Zona Vitivinícola de Mendoza”, así reconocida por sus excepcionales condiciones para el cultivo de la vid. Estas tierras en Mendoza fueron las elegidas alrededor de 1880 por los experimentados inmigrantes europeos para plantar sus viñedos de altura destinados a producir vinos icónicos de alta calidad. Aquí fue donde la vitivinicultura de calidad y de altura de Mendoza nació.

**Crianza:** Más de 24 meses de guarda en botellas han servido para alcanzar el punto de madurez adecuado para poder disfrutar sus cualidades.

**Temperatura de consumo:** 16°C.



**Sugerimos decantar.**

**Notas de Cata:** Intenso y brillante color rojo rubí con reflejos azulados y violáceos en los contornos. Con aromas florales que dan paso a frutas rojas frescas como frutillas y ciruelas en su punto de madurez. De suave y dulce entrada en boca, intenso y concentrado en sabores donde se puede apreciar también el fino aporte del roble y con final persistente. Es un vino de gran tipicidad varietal y extraordinaria frescura, característica de las uvas de este viñedo. Con un delicado balance entre elegancia, intensidad y complejidad que invita a beber.

**Maridaje:** Carne a la parrilla, todo lo que un asado implique y porqué no carnes de caza.



**Guarda:** 15 años desde su fecha de cosecha.

**Instagram:** @deangelesvistalba

**Web:** www.malbecdeangeles.com



## Ficha técnica

### Abril 2023



**Bodega:** Aneluna

**Nombre:** Aneluna Blanc de Malbec 2022

**Variedad:** Blanc de Malbec

**Zona:** Valle de Uco, Mendoza

**Enólogo:** Manuel González Bals

**Sobre la bodega:** Aneluna nació en el año 2003, cuando se asociaron los mayores conocedores del mundo del vino en Argentina –la familia Reina Rutini– y el norteamericano Ward Lay (hijo del fundador de PepsiCo).

En el año 2013 la Bodega fue adquirida por la familia Barale, conocida en Brasil en el área de energía y en la Argentina en la industria del vino por ser propietaria del Establecimiento La Soñada en el sur de Mendoza, con los vinos Finca Martha. Desde los comienzos de su gestión, la familia puso acento tanto en el armado de un grupo humano altamente profesional como en importantes inversiones que abarcaban todas las áreas de la empresa. Esto tenía como objetivo crecer, seguir desarrollándose en la industria y obtener las herramientas para acercarse al consumidor, priorizando siempre la impronta y los valores idealizados por los fundadores.

**Temperatura de consumo:** 7°C

**Notas de Cata:** A la vista tiene reflejos verde pálido. De aroma intenso, notas florales, jazmín y rosas blancas. Reminiscencia de frutas como durazno y damasco. En boca se percibe una fresca acidez muy agradable y un final prolongado dejando matices florales.

**Maridaje:** ensaladas que tengan alguna proteína entre sus ingredientes, o de un antipasto italiano. Incluso van bien en platos de inspiración mediterránea. Se puede lucir con quesos picantes.

**Guarda:** 5 años

**Instagram:** @bodegaandeluna

**Web:** www.aneluna.com.ar