



Los elegidos de Dolores Lavaque

Febrero 2023

Volvimos, y volvimos reloaded.

Gracias a todos aquellos que me ayudaron durante el 2022 a consolidar este proyecto que amo con locura, acá les traigo **Los elegidos de Dolores Lavaque** con la versión 2023.

La selección a partir de ahora es de 4 vinos, en caja acostada diseñada especialmente para mi selección y siempre habrá un vino que esté listo para tomarse o se pueda guardar 15 años o más. Para estos vinos te mandamos unos TAGS y el vino está señalado en estas fichas. Si necesitás más tags no tenés más que pedirme y te mando con la próxima selección.

A este vino lo acompañan dos o tres vinos más de excelente RCP para que incorpores a tu lista de vinos de todos los días.

Ahora basta de chachara, y a leer sobre los vinos para pasar a disfrutarlos.

Como siempre, ¡salud!

Dolores Lavaque

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

Febrero 2023



Bodega: Mendel Wines

Nombre: Mendel Unus 2020

Variedad: Malbec 65 %, Cabernet Sauvignon 25 % y Petit Verdot 10 %

Zona: Mendoza, Argentina

Enólogo: Roberto de la Mota

Sobre la bodega: Viñedos y Bodega Mendel surge de la unión de Roberto de la Mota, uno de los enólogos argentinos más respetados y experimentados, nacido en una bodega. Asociado con una familia argentina, los Sielecki, amantes del buen vino. A la bodega y viñedos ubicados en Luján de Cuyo, se le suman viñas en el Valle de Uco.

Crianza: Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses. Corte y posterior embotellado en Noviembre 2021. Tiempo en botella, durante 12 meses.

Temperatura de consumo: 16° - 18°

Notas de Cata: Color rojo vivo con reflejos violáceos profundos. Antes de la agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitar se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo. En boca es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca. De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le da frescura y asegura una larga guarda en botella.

Maridaje: Carnes rojas de vaca como de cordero y pollo grillado. Pastas con salsas estilo mediterráneo.



¡VINO IDEAL PARA GUARDAR!

Guarda: 20 a 25 años desde su fecha de cosecha.

Instagram: @mendelwines

Web: www.mendel.com.ar



Ficha técnica

Febrero 2023



Bodega: Finca Las Madras
Nombre: Ricardo Santos Malbec 2020
Variedad: 100% malbec
Zona: Russell, Maipú, Mendoza
Enólogo: Patricio Santos

Sobre la bodega: La Bodega se encuentra ubicada en el Distrito de Russell, Maipú a 20 km al sur de la Ciudad de Mendoza. Una de las primeras y más tradicionales zonas vitícolas de la Argentina. Está rodeada de añejos viñedos y desde la terraza se tiene una vista sin igual de la Cordillera de Los Andes, mirando al Cerro El Plata y el Volcán Tupungato.

Se construyó en el año 2005. La capacidad de elaboración de la bodega es de 700.000 litros combinados entre tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón. Cuenta con 2 salas acondicionadas para albergar 300 barricas.

Crianza: 50% del vino en barricas de roble francés durante 8 meses

Temperatura de consumo: 15° - 18°

Notas de Cata: El tono violáceo de este vino se combina con aromas terrosos y de pimienta negra, y sus suaves influencias de roble. Los sabores a frutas rojas de bosque, integrados con taninos suaves, resultan en un vino de gran cuerpo, para disfrutarlo ahora y con grandes perspectivas de añejamiento.

Maridaje: Quesos duros y amarillos con corteza: Emmental, Gruyère, el queso puede ser asado. Carnes rojas, pueden ser a la parrilla, solomillo de cerdo, verduras salteadas y pizzas con sabores intensos. En dulces puede ser chocolate al 50-55% y cheese cake con frutos rojos.

Guarda: 5 a 8 años de su cosecha.

Instagram: @bodegaricardosantos

Web: www.ricardosantos.com



Ficha técnica

Febrero 2023



Bodega: Finca Feliz

Nombre: Criolla

Variedad: Criolla Grande 2022

Zona: Divisadero, Santa Rosa, Mendoza

Winemakers: Lis Clément

Sobre la bodega: El proyecto nace en el año 1999 con la plantación de las primeras vides en Santa Rosa, Mendoza. En el año 2021, la familia Clément decide embarcarse en la elaboración con la clara visión de explorar cuán distintos pueden ser los vinos si los dejan expresarse libremente, lejos de la convencionalidad de un mercado cada vez más estandarizado.

Así, crearon "Tesoro", un portfolio compuesto por cinco vinos: Criolla, Naranja de Pedro Jimenez, Bonarda y Malbec.

Crianza: 5 meses en cemento.

Temperatura de consumo: 7°

Notas de Cata: Genuino ejemplar del perfecto balance de sabores de la vid autóctona, de color rubí. En nariz sobresalen aromas a guinda y frambuesa. De paladar redondo y levemente dulce, su acidez brinda persistente frescura. Nuestro pequeño "Pinot Noir".

Maridaje: Ideal para tomar bien fresco en verano junto a la pileta o en la playa, solo o con ensaladas, verduras y quesos suaves de pasta blanda. Por qué no con chocolate con leche, bombones, frutas caramelizadas y postres frescos.

Guarda: Ideal para consumir dentro de los 5 años de cosecha, no vale la pena guardar.

Instagram: @fincafeliz

Web: www.fincafeliz.com.ar



Ficha técnica

Febrero 2023



Bodega: Finca Atamisque

Nombre: Serbal Rosado 2022

Variedad: 100% Malbec

Zona: San José, Dto. Tupungato, Mendoza.

Enólogo: Adrián Vargas

Sobre la bodega: En el Valle de Uco, en el distrito San José, en el departamento de Tupungato, sobre la ruta provincial N° 86, se avista la finca de "Atamisque". Cuenta con una importante arboleda de álamos en su entrada. Cuenta con Wine Lodge, restaurante, ideal para pasar unos días. Sus propietarios, John Du Monceau y su esposa Chantal crearon este espacio para conocer y disfrutar la armonía entre la buena vida, diversión y sonidos de la naturaleza.

Temperatura de consumo: 5° a 8°

Notas de Cata: Color pálido rojo rubí brillante. En nariz presenta notas de cerezas y frutos del bosque. En boca es untuoso, vivaz y fresco, cuenta con una agradable acidez que le aporta agilidad y frescura. Un sabroso vino rosado de largo y placentero final.

Maridaje: ideales vinos de verano, pero no dejar de consumirlos durante todo el año, es un tipo de vino que se consume solo tranquilamente.

Muy adecuados para embutidos, arroces como risotto y pastas en preparaciones italianas. También se disfrutan a pleno con pescados blancos y mariscos. Para dulces elijo postres con toque ácido, con limón, puede ser un lemon pie, chocolate con leche y porqué no postres con frutas rojas.

Guarda: 3 años desde la fecha de cosecha.

Instagram: @atamisque

Web: www.atamisque.com