



Los elegidos de Dolores Lavaque

Fin de año

Por pedido de emt & Edelstein, Mariscal, Torassa & Asoc. seleccioné este vino para que disfrute en las fiestas o bien para guardar unos años más y encontrar el momento y situación propicios para su disfrute.

¡Felicidades!

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



Bodega: Achaval Ferrer

Nombre: Achaval Ferrer Quimera

Varietal: 48% Malbec, 13% Merlot, 18% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

Zona: Perdriel (Luján de Cuyo): Malbec

Medrano (Junín): Cabernet Sauvignon

Tupungato (Valle de Uco): Merlot y Cabernet Franc

Los Árboles (Tunuyán): Cabernet Sauvignon

Año de cosecha: 2020

Enólogo: Gustavo Rearte

Historia de la bodega: Achaval Ferrer tiene una única pasión elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achaval Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1910, 1921 y 1950.

Crianza: Durante 13 meses en barricas de roble francés nuevas

Temperatura de consumo: Entre 16°C y 18°C

Notas de Cata: Vino de matices muy profundos con aromas que van desde las notas de pedregal y de tierra, la fruta oscura, hasta los delicados acentos de romero. De boca amplia y deliciosa acidez.

Maridaje: Carnes rojas asadas, pastas con salsa bolognesa. Quesos curados.

Página Web: achaval-ferrer.com

Instagram: @achavalferrer