



# Los elegidos de Dolores Lavaque

## Julio 2022

Cada vez más entusiasmada con la idea de elegir vinos para ustedes. Voy buscando una selección que desde ya me guste a mí, que me represente y a la vez le guste a todos.

Para hacer más fluida la comunicación y enriquecer mi búsqueda y selección mes a mes, creé un grupo exclusivo de whatsapp donde comparto información o datos inéditos que consigo al elegir cada productor y seleccionar el vino en algunos casos con ellos mismos.

Sigo con las variedades más tradicionales como Malbec, el genial y moderno Cabernet Franc e innové con el Semillón de Valle de Uco. Se vienen variedades más jugadas para los próximos meses, ¿se animan? blends, que son mis favoritos. También estoy en la búsqueda de otras regiones y sumar algunos hallazgos exclusivos, partidas olvidadas, a por ello.

**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

### Julio 2022



**Bodega:** Bodega Aleanna

**Nombre:** El Enemigo Malbec

**Variedad:** 90% Malbec + 8% Cabernet Franc + 2% Petit Verdot

**Zona:** Gualtallary, Tupungato

**Año de cosecha:** 2019

**Enólogo:** Alejandro Vigil

**Historia de la bodega:** Bodega Aleanna nace con la unión de Alejandro Vigil y Adrianna Catena, con el propósito de crear excelentes vinos de calidad, aprovechando las grandes virtudes de ambos, la trayectoria en elaboración, el trato con la uva, el contacto con el vino y sin dejar de lado el gran suelo y microclima de Mendoza. “Al final del camino solo recuerdas una batalla, la que libraste contigo mismo, el verdadero enemigo; la que te hizo único”. Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** En vista un rojo rubí de alta intensidad y destellos violáceos. En nariz mucha madera. Se percibe una nota a fruta roja madura. En boca algo dulce y carnoso de muy buen equilibrio y acidez con taninos muy marcados.

**Maridaje:** Buen acompañante de carnes rojas y cerdo asados. Quesos duros y algunas pastas con salsa roja suave.

**Instagram:** @elenemigowines

**Web:** <http://www.enemigowines.com>



## Ficha técnica

### Julio 2022



**Bodega:** Monteveijo

**Nombre:** Petite Fleur

**Variedad:** Cabernet Franc

**Zona:** Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**Año de cosecha:** 2019

**Enólogo:** Marcelo Pelleriti

**Historia de la bodega:** Al pie de la Cordillera de los Andes, en el corazón del Valle de Uco, nacen las uvas que producen los vinos de Bodega Monteveijo. Es justo en una de las zonas vitivinícolas más importantes de la Argentina en donde se producen estos grandes vinos que utilizan un sistema gravitacional con doble cinta de selección de racimos y granos, que transporta la materia prima sin la utilización de bombas, cuidando de no dañarla en ninguna parte del proceso.

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** De color profundo con matices púrpuras, muy brillante. De gran tipicidad varietal y especies. En boca expresivo, gran equilibrio y complejidad provenientes de la guarda. Profundo y elegante, por lo que persiste en boca, tiene un final largo.

**Maridaje:** Carne y vegetales asados, quesos duros, pastas con salsas elaboradas y guisos.

**Instagram:** @bodegamonteveijo

**Web:** [www.monteveijo.com.ar](http://www.monteveijo.com.ar)



## Ficha técnica

### Julio 2022



**Nombre:** Angelo Mattei

**Variedad:** Malbec

**Zona:** Valle de Cafayate

**Año de cosecha:** 2019

**Enólogo:** José Luis Mounier

**Historia del proyecto:** La familia Mattei está relacionada al mundo del vino hace 50 años, Nacho, hijo de Freddy, cumplió su sueño de hacer un vino con su apellido en memoria a Don Ángel Mattei. Así diseña su primer vino Angelo Mattei Malbec 2013 en Cafayate. En el 2021 lanza un espumoso y el 2022 nos sorprenderá con un nuevo lanzamiento.

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** De color intenso con marcados bordes violáceos. Muy frutado con leves notas de ciruela, pimienta y especias. Es estructurado, carnoso, de buen volumen, con presencia de taninos intensos, pero suaves y maduros.

**Maridaje:** Ideal para una buena picada con quesos duros y amarillos con corteza: Emmental, Gruyère. Como principal ideal con un buen asado argentino, carne y verduras asadas.

**Instagram:** @angelo.mattei

**Venta privada:** Ignacio (Nacho) Mattei



## Ficha técnica

### Julio 2022



**Bodega:** Susana Balbo

**Nombre:** BenMarco

**Variedad:** Malbec

**Zona:** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**Año de cosecha:** 2020

**Enólogo:** Edgardo del Popolo

**Historia de la bodega:** La creación de la bodega Susana Balbo en 1999 marcó un punto culminante en la vida de su fundadora, concretando un sueño de toda la vida: tener su propia bodega y crear vinos con sello propio. El crecimiento vertiginoso del proyecto, la inversión en tecnología e infraestructura y el reconocimiento internacional de nuestros vinos, han permitido el posicionamiento de la bodega en numerosos mercados, convirtiéndola en una de las más prestigiosas de Argentina.

**Temperatura de consumo:** 16° a 18°

**Notas de Cata:** Presenta aromas a frutos negros, notas a violetas, marcada acidez, taninos firmes y largo en boca.

**Maridaje:** Carnes rojas grilladas a la parrilla, embutidos, cerdo sazonado o asado, quesos duros y pastas con salsas a base de carne.

**Instagram:** @susanabalbowines

**Web:** <http://www.susanabalbowines.com.ar>



## Ficha técnica

### Julio 2022



**Bodega:** Antigal

**Nombre:** ANTIGAL UNO Rosé

**Variedad:** Malbec

**Zona:** Apelación Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**Año de cosecha:** 2019

**Enóloga:** Miriam Gómez

**Historia de la bodega:** La Bodega Antigal se estableció en el casco de una histórica bodega en Russell cuyo origen se remonta a 1897. Tras su remodelación completa, Antigal logró lo mejor en funcionalidad de alta tecnología respetando la apariencia original de un hito histórico. Este edificio antiguo alberga una instalación de última generación cuyo sistema de llenado de tanques por gravedad permite un enfoque de elaboración casi «sin intervención», protegiendo así la materia prima.

**Temperatura de consumo:** 7°

**Notas de Cata:** La añada 2018 de Antigal UNO Rosé presenta un color cereza claro brillante con tonos salmón. En nariz, destacan aromas de frutos rojos frescos como fresa, cereza y frambuesa, con una ligera nota de vainilla. En boca, es fresco y armonioso con un excelente equilibrio ácido”.

**Maridaje:** Ensaladas, pescados y mariscos, pastas y postres.

**Instagram:** @AntigalWinery

**Web:** [www.antigal.com](http://www.antigal.com)



## Ficha técnica

### Julio 2022



**Bodega:** Bodega Andeluna  
**Nombre:** Andeluna Semillón  
**Variedad:** Semillón  
**Zona:** Tupungato-Mendoza  
**Año de cosecha:** 2019  
**Enólogo:** Manuel Gonzalez

**Historia de la bodega:** Construida en el año 2005, nuestra bodega respeta y realza la arquitectura y los materiales de la zona. Buscamos sumarnos al entorno sin alterar la mágica presencia de la montaña. El nombre Andeluna. Es allí donde se conjugan los dos hemisferios del vino: el terrenal y el mítico. ANDE: es la montaña que el hombre conoce y cultiva, para obtener los frutos más perfectos, aprovechando las excepcionales condiciones de la tierra, el agua y el clima de la altura. LUNA: es el espacio de inspiración y magia, imprescindibles para que pueda nacer un gran vino.

**Temperatura de consumo:** 7°

**Notas de Cata:** Amarillo pálido y leves tonos verdes, brillante y matiz joven. Importante intensidad aromática revelando elegantes perfumes a hierbas frescas cortadas, ají y especias. En boca es fresco, con una muy agradable sensación mineral y equilibrada acidez.

**Maridaje:** Excelente compañero de pescados, mariscos, especias y frutos secos. Y quesos. Pecorino de oveja, Emmental, Gruyere, Cheddar de vaca.

**Instagram:** @bodegaandeluna

**Web:** <http://www.andeluna.com.ar>