



Los elegidos de Dolores Lavaque

Marzo 2023

En el mes de la mujer, una mujer del vino recomienda cuatro vinos de cuatro grandes mujeres. Cada producto representa bien a las mujeres que lo han elaborado, las maestras y alma mater de estos proyectos, me ha sido un placer trabajar con ellas.

No puedo ofrecer una selección de enólogas mujeres sin un vino de ella... Susana Balbo. Primera enóloga mujer que representa lo que es ganarse un lugar en la industria del vino y fundar su propia bodega. Hoy junto a sus hijos Ana y José llevan adelante Susana Balbo Wines. A la vez la acompañan tres mujeres jóvenes y súper talentosas que vienen recorriendo un muy lindo camino, Julia Halupczock es una enóloga genial que está gerenciando y haciendo vinos en CASIR dos SANTOS dónde innova constantemente, Paula Gonzalez enorme enóloga desde San Juan que entiende la zona de El Pedernal como nadie y está haciendo vinazos, y Denis Vicino quién está detrás del nuevo estilo de los vinos de Finca La Anita.

Como la vez pasada agregamos el ítem de la guarda, les quiero refrescar el concepto de que los vinos que elijo están para tomar hoy mismo, que están en un muy buen momento, peroooo, si alguien compra más botellas o tienen de ese vino, me gusta sugerir el potencial de guarda.

Espero que disfruten esta selección tintera tanto como yo, ¡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

Marzo 2023



Bodega: Susana Balbo Wines

Nombre: Susana Balbo Signature 2019

Variedad: 96% Malbec, 4% Merlot

Zona: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

Enólogo: Susana Balbo

Sobre la bodega: Desde la elaboración de variedades clásicas hasta revolucionarias propuestas, en la línea Signature es donde Susana Balbo desafía los límites del vino. El secreto de Susana es otorgar a los vinos su toque especial para **realzar el carácter de la uva** y al mismo tiempo destacar la tipicidad del terroir.

Para la elaboración de vinos de Alta Gama, Susana elige entre otras técnicas realizar la fermentación en huecos de concreto, barricas de fermentación bajo presión en forma de perla, roll fermentors, cuvas, clayvers y ánforas de terracota para obtener mayor diversidad en sus vinos. El área de experimentación en la bodega recibe el nombre de "La Capilla", una sala de micro-vinificación dedicada a la **innovación** y elaboración de los mejores vinos de la bodega.

Crianza: 13 meses en roble francés (30% nuevo, 70% de segundo uso).

Temperatura de consumo: Entre 10° y 14°

Notas de Cata: Vino de color rojo rubí intenso. Aromas a arándanos y moras negras, notas florales y a regaliz. Vino de cuerpo intenso y al mismo tiempo amable, con un final de taninos elegantes y redondos.

Maridaje: Carnes rojas y cerdo, aves y pastas rellenas.

Guarda: 15 años desde su cosecha

Instagram: @susanabalbowines

Web: www.susanabalbowines.com.ar



Ficha técnica

Marzo 2023



Bodega: CASIR dos SANTOS

Nombre: CASIR dos SANTOS Reserve 2021

Variedad: 100% Malbec

Zona: Mendoza

Winemaker: Julia Halupczock

Sobre el vino: Casir dos santos nació como una declaración de principios, una forma de ver, entender y hacer las cosas. Esta línea de vinos que lleva nuestro nombre es un compromiso cualitativo, creativo y definitivo con el consumidor más exigente: nosotros mismos.

Crianza: Crianza en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 8 meses, seguido de 6 meses de crianza en botella antes de su liberación.

Temperatura de consumo: entre 12° y 14°

Notas de Cata: El terroir de Alto Agrelo encuentra un gran exponente en este vino, de perfecto equilibrio entre fruta y complejidad. De color rojo intenso, con aromas de frutos negros y frutos del bosque. Nocas exóticas y especiadas, con taninos suaves y sabores a cereza y ciruelas maduras.

El vino tiene un añejamiento particularmente largo en roble francés de primer uso, lo cual le otorga sabores y aromas muy presentes, que creemos conjugan muy bien con el potencial de la uva Petit Verdot.

Maridaje: Ideal para maridar con los intensos sabores de carnes rojas, quesos curados duros y en invierno algún tipo de guiso, hasta puede ser con carne de caza.

Guarda: 10 años

Instagram: @bodegacasirdossantos

Web: www.bodegacasirdossantos.com



Ficha técnica

Marzo 2023



Bodega: Pyros

Nombre: Pyros Vineyard Block N°4 2019

Variedad: Malbec

Zona: Valle de Pedernal - San Juan

Enólogo: Paula Gonzalez

Sobre la bodega: El viñedo Pyros está ubicado en el sector sur de la Sierra de Pedernal a 1.400 msnm, en un terruño, virgen, salvaje y diferente. El clima es continental frío, con escasas precipitaciones y nevadas invernales y con una amplitud térmica promedio de entre 18 a 20°C, durante el ciclo vegetativo. El Viñedo Pyros posee suelos con gran cantidad de rocas calcáreas de origen geológico, formadas hace más de 480 millones de años sobre un sedimento marino. Por estar plantado sobre la ladera descendiendo hacia el valle, estos suelos calcáreos son de diversas composiciones, lo que nos permite elaborar vinos de parcela. Pyros Vineyard Block N°4 se elabora con uvas proveniente de la parcela N°4 donde el suelo franco-arenoso posee gran cantidad de rocas calcáreas, pedernales, esquistos y granitos, que sumado al clima frío del lugar, le confieren al vino un perfil y personalidad únicos.

Crianza: Permaneció en barricas de roble por 12 meses. Se usó un 15% de roble nuevo, el resto es de segundo y tercer uso.

Temperatura de consumo: entre 12 y 14°

Notas de Cata: Rojo intenso, con matices violáceos y negros. En nariz se perciben notas de frutas rojas y negras frescas y aromas a hierbas aromáticas características de la zona. En boca es un vino amplio y envolvente, donde se presentan taninos suaves. Es un vino complejo y de gran carácter con un final largo y persistente.

Maridaje: Vamos a acompañar un típico asado, milanesas si estamos más relajados, quesos duros y hasta me juego con una paella.

Guarda: 10 años

Instagram: @pyroswines

Web: www.pyroswines.com



Ficha técnica

Marzo 2023



Bodega: Finca La Anita

Nombre: Finca La Anita Petit Verdot 2018

Variedad: Petit Verdot

Zona: Agrelo, Mendoza

Enólogo: Denis Vicino

Sobre el vino: Al igual que todos nuestros vinos, este Finca La Anita PETIT VERDOT nace a partir de uvas propias, cuidadosamente seleccionadas en nuestro Cuartel No 2 de la Finca, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Edad del Cultivo: Es un injerto de esta variedad sobre antiguas cepas existentes en la Finca, de más de 40 años de implantadas.

Crianza: El 60% del vino estuvo 12 meses de roble francés y americano de primer y segundo uso.

Temperatura de consumo: Entre 10° y 14°

Notas de Cata: De color rojo profundo con tintes violáceos. Aromas frutales de gran intensidad y un toque herbáceo muy elegante. Chocolate y café suave aportados por la madera. En boca sobresalen notas delicadas de menta y eucalipto.

Maridaje: Se puede beber solo o con una picada con quesos duros, pastas con estofado y carnes asadas.

Guarda: 5 años desde la cosecha

Instagram: @fincalaanita

Web: www.fincalaanita.com