



Los elegidos de Dolores Lavaque

Agosto 2022

Llega la tercera caja con mi selección de vinos y cada vez se pone más interesante probar y elegir vinos para este selecto grupo. Cómo evaluamos con algunos de Uds me voy animando a los blends, mis favoritos, y ampliando las regiones que probamos.

De la actual selección solo el vino rosado es varietal, los otros 5 son blends de autor o tradicionales de su región. Van a encontrar un caso muy particular, el del GSM, acá les cuento su historia.

GSM es un acrónimo, con el que se conoce a los vinos elaborados a partir del corte de las uvas Garnacha, Syrah y Monastrell (también conocida como Mouvédre). Esta mezcla es clásica del sur de Francia, más específicamente del valle del Ródano, donde estas tres uvas protagonizan con ayuda de otras variedades los famosos vinos de la Côtes-du-Rhône apelación que integra entre otras denominaciones a los célebres vinos de Châteauneuf-du-pape, Condrieu, Gigondas, Hermitage y Vaqueyras.

Ver Sacrum, uno de los primeros exponentes de Argentina, representa este blend de una gran forma, espero les guste tanto como a mí.

Pronto recibirán los audios y videos de sus hacedores, ¡a disfrutar!

Dolo
Dolores Lavaque



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

Agosto 2022

Bodega: Ver Sacrum

Nombre: Ver Sacrum GSM

Variedad: Garnacha Negra 70%, Syrah 15%, Monastrell 15%

Zona: Los Chacayes, Tupungato, Mendoza

Año de cosecha: 2020

Productor: Eduardo Soler



Historia de la bodega: Ver Sacrum es el proyecto de Eduardo Soler, ávido montañista y rescatista, junto a un grupo de amigos. El proyecto se basó desde su origen en variedades poco extendidas en Argentina, principalmente variedades del Ródano francés, hoy plantadas sobre un lecho de río en un viñedo propio en Los Chacayes. Es una mezcla de viñedo y además una cofermentación. La parcela desde donde viene este tinto tiene unos 10 años y se ubica en Los Chacayes, en un suelo muy pedregoso. Fue plantado a propósito toda mezclada con, más o menos 70% de garnacha, un 15% de monastrell y un 15% de Syrah.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Un vino fresco, frutado, floral, delicado, de marcada acidez y muy fluido en boca.

Maridaje: Carnes rojas grilladas o asadas. Verduras asadas. Quesos semiduros y duros. Guisos de legumbres con pimienta negra y hierbas aromáticas.

Instagram: @ver_sacrum_wine



Ficha técnica Agosto 2022



Bodega: Bodega Yacochuya

Nombre: San Pedro de Yacochuya

Variedad: 85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon

Zona: Valles Calchaquíes, Salta

Año de cosecha: 2020

Productores: Marcos Etchart y Michel Rolland

Historia de la bodega: Arnaldo Benito Etchart compra la finca y bodega La Florida en la primera mitad del siglo XX, en 1938, y es su hijo Arnaldo quien desarrolla la marca "Etchart". Esta bodega se vendió al grupo Pernod Ricard en el año 1996, y un año antes, Arnaldo ya tenía en el mercado los vinos del nuevo emprendimiento: San Pedro de Yacochuya junto a Michel Rolland, logrando un producto Premium de excelente calidad internacional. La Bodega Yacochuya se encuentra a más de 2000 msnm, siendo una de las vitiviniculturas más altas del mundo.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: A la vista se presenta brillante, con un intenso color violeta. Aroma intenso, entrada dulce, acidez equilibrada con un carácter, y un aporte de roble que le da complejidad. En boca repite el carácter frutado, con buena tipicidad varietal, toques especiados, taninos firmes y maduros. Leve gusto de pimiento aportado por el Cabernet Sauvignon.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla en guisos o empanadas. Pimientos asados. Salsa con crema y quesos curados.

Instagram: @bodegayaocohuya

Web: www.yacochuya.com.ar



Ficha técnica Agosto 2022



Nombre: Bodega del Fin del Mundo

Nombre: Gran Reserva

Variedad: 37% malbec, 24% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 18% Cabernet Franc

Zona: Patagonia, Argentina

Año de cosecha: 2020

Enólogo: Ricardo Galante

Historia de la bodega: Bodega del Fin del Mundo elabora vinos desde el año 2002 en San Patricio del Chañar, provincia de Neuquén. Es pionera y creadora de una región que se transformó. Patagonia es una región mágica, con diferentes paisajes y culturas; un terreno ventoso y soleado con una impactante amplitud térmica. Un milagro en el desierto, regado por las aguas del Río Neuquén.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Color rojo intenso. Aroma muy frutado, con notas a frutos negros y especies. En boca es equilibrado, de gran volumen, sedoso, de taninos suaves y un largo final.

Maridaje: Carnes rojas y verduras asadas. Pastas con salsa bolognesa o cremosa, quesos de pasta dura y semidura.

Instagram: @findelmundowines

Web: www.bodegadelfindelmundo.com



Ficha técnica Agosto 2022



Bodega: Manos Negras

Nombre: Manos Negras Artesano Malbec

Variedad: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot

Zona: Paraje Altamira, Valle de Uco

Año de cosecha: 2019

Enólogo: Alejandro Sejanovich

Historia de la bodega: En 2009, Jeff Mausbach y Alejandro "colo" Sejanovich deciden perseguir su sueño. Ambos desarrollaron el concepto de Manos Negras: un tributo a los enólogos reales en toda la Argentina que se ensucian las manos haciendo vinos artesanales.

Artesano nace en Paraje Altamira, de la cofermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot que como piezas son ensambladas por una mano diestra y una mente que reivindica el detalle. El trabajo artesano que da forma a una idea en busca de la expresión de este lugar único.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Color rojo rubí. Aroma a frutos rojos. En boca es caudaloso y tenso con frescura vibrante y buen cuerpo. Taninos firmes de grano fino suman textura de tiza que realzan la jugosidad. Un final largo y lleno de energía.

Maridaje: Carnes rojas y vegetales asados. Empanadas de carne, fiambres, quesos curados, duros y semiduros. También pastas con salsas mixtas.

Instagram: @manosnegraswines

Web: www.manosnegras.com.ar



Ficha técnica Agosto 2022



Bodega: Cuvelier Los Andes

Nombre: Cuvelier Los Andes Malbec

Variedad: 100% Malbec

Zona: Vista Flores, Tunuyán - Mendoza

Año de cosecha: 2022

Enólogo: Adrian Manchón

Historia de la bodega: La historia de nuestra familia en Argentina inicia en 1998, fusionando el saber-hacer francés desde 1804, con la experiencia argentina y el terroir mendocino. Michel Rolland, ofreció a Bertrand y Jean-Guy Cuvelier invertir en su proyecto andino. Seducidos por Mendoza y por el proyecto de «Clos de los Siete», decidieron lanzar Cuvelier Los Andes. Buscando implementar sus técnicas de elaboración de Grand Cru Classé de Bordeaux en el Valle de Uco, desarrollaron vinos de excelencia y de guarda, con un estilo muy bordelés. Fiel a los orígenes franceses de la familia, Cuvelier Los Andes pensó éste rosado en un estilo Côtes de Provence. Un rosado de cosecha temprana y de prensa directa.

Temperatura de consumo: 7°

Notas de Cata: A la vista se presenta con un tenue y seductor color rosa, y leve tinte salmón. En nariz, explosión de frutas, confituras y notas de rosas. Muy atractivo. En boca, vuelven las notas de los aromas acompañados de una crocante y fresca acidez natural, que lo hacen muy jugoso y fácil de tomar, con un final largo y muy agradable.

Maridaje: Pescados y mariscos. Ensaladas de todo tipo. Comidas orientales.

Instagram: @cuvelierlosandes

Web: www.cuvelierlosandes.com



Ficha técnica Agosto 2022

Bodega: Vallisto

Nombre: Viejas Blancas Vallisto Extremo

Variedad: 50% Riesling y 50% de Ugni Blanc

Zona: Valles de Cafayate

Año de cosecha: 2021

Enólogo: Pancho Lavaque



Historia de la bodega: Viñedos de más de 70 años que le hacen honor a su nombre Viejas Blancas. Este vino sin filtrar en su proceso de fermentación es pasado por la prensa con hielo seco para proteger el tiempo de fermentación. Levaduras indígenas y sin nutrientes ni corrección de acidez nos da un vino delicado y único.

Temperatura de consumo: 7°

Notas de Cata: Vino de color amarillo claro. En nariz nos encontramos con un vino frutado con un toque de tostado. En boca una mezcla de frutas tropicales como la piña y el maracuyá y un toque de manzana verde, dan un vino en boca con una acidez presente y un final amigable. Puede tener turbidez dado que es un vino sin filtrar.

Maridaje: Carnes ligeras, aves, pescados y mariscos. Quesos suaves. Ensaladas. Hierbas aromáticas.

Instagram: @vallistocafayate

Web: www.vallisto.com