



# Los elegidos de Dolores Lavaque

## Fin de año: Patios de Cafayate

Llegó la hora del brindis, y si bien los espumantes se toman cada vez más todo el año, aprovecho la oportunidad para hacer una edición especial de espumantes argentinos para Uds. Es una selección de los espumantes que más me gustan, que elijo para mí, como siempre son mis selecciones combinando Extra Brut, Brut y Brut Nature, varietales y blends y hasta un corte tradicional de la champaña. Lo interesante de este grupo de espumantes es que todos son método tradicional o champenoise y nos dan una burbuja fina y delicada.

Disfruténlo y brindemos por un año más juntos.

Dolores Lavaque  
Dolo



Fundadora y directora general de Consultora Stg. Empprendedora 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: Espumantes

**Bodega:** Rutini

**Nombre:** Dominio Rutini Extra Brut

**Variedad:** 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

**Zona:** Tupungato, Valle de Uco. Mendoza

**Enólogo:** Lic. Mariano Di Paola

**Sobre la bodega:** Dominio, del francés Domaine, refiere a los viñedos importantes que le dieron fama a la Borgoña. Así, bajo Dominio Rutini el enólogo Mariano Di Paola embotella los vinos de los mejores viñedos de Rutini Wines en Valle de Uco

**Crianza:** 18 meses sobre lías

**Temperatura de consumo:** Entre 6° y 8°

**Notas de Cata:** Dorado ámbar suave y brillante. Burbujas pequeñas y persistentes. Su delicada paleta aromática la forman dejos a fruta blanca y pan tostado. Fresco, atractivo y con buen volumen en boca.

**Maridaje:** Aperitivos, tablas de quesos con frutos secos, frutos de mar, sushi, carnes y aves frías, postres frutales.

**Instagram:** @rutiniwines

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





## Ficha técnica

### Fin de año: Espumantes



**Bodega:** Pascual Toso

**Nombre:** Toso Champenoise Extra Brut

**Variedad:** Chardonnay

**Zona:** Barrancas, Maipú. Mendoza

**Enólogo:** Felipe Stahlschmidt

**Sobre la bodega:** Las Barrancas se encuentra en una ubicación impresionante con suelos de primera calidad, clima y entorno ideales, ubicado en Mendoza, en el distrito de Maipú dentro del altiplano del río Mendoza. En la zona, a unos 750 metros sobre el nivel del mar, más de 400 hectáreas pertenecen a Pascual Toso. Es un terreno heterogéneo, un terreno desigual que desciende 7 metros, donde se estiran suelos con roca desnuda en los que las uvas destacan con toda su calidad, hasta suelos más profundos con cobertura verde.

**Crianza:** 24 meses en contacto con las lías

**Temperatura de consumo:** Entre 6° y 8°

**Notas de Cata:** El vino base es fermentado en botella, llevando tres años el proceso total de elaboración. Su bouquet es complejo, con perfumes y aromas combinados de su contacto con borras por más de dos años. Suave, complejo y elegante, posee un delicado y placentero final en boca.

**Maridaje:** Pescados blancos, quesos blandos. Tarta de frutos secos.

**Instagram:** @pascualtosowines

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



## Ficha técnica

### Fin de año: Espumantes

**Bodega:** Rosell Boher

**Nombre:** Rosell Boher Brut

**Variedad:** 60% Pinot Noir y 40% Chardonnay

**Zona:** Finca Los Árboles. Tunuyán, 1250 MSNM. Valle de Uco, Mendoza.

**Equipo enológico:** Alejandro Martínez Rosell, Nicolás Calderón, Federico Martínez Biañí.

**Sobre la bodega:** Llevan 120 años de tradición vitivinícola y 20 años desde la primera añada de espumantes.

Desde entonces, en Cavas Rosell Boher continúan la tradición francesa de Champagne, elaborando productos sólo a través del Método Champenoise, con el tiempo y la paciencia necesarios para obtener un resultado final de extrema calidad.

**Crianza:** Método Tradicional o Champenoise, respetando un tiempo mínimo sobre borras de entre 30 y 36 meses.

**Temperatura de consumo:** Entre 6° y 8°

**Notas de Cata:** Presenta un color amarillo oro pálido, espuma persistente y burbujas muy pequeñas. En nariz encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.

Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes con lo que promete a la nariz. Hay duraznos y algo de cereza. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.

**Maridaje:** Frutos de mar, risotto de hongos con pulpo.

**Instagram:** @rosellboher

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





## Ficha técnica

### Fin de año: Espumantes

**Bodega:** Salentein

**Nombre:** Alyda van Salentein Cuvée Prestige Brut Nature

**Variedad:** 50% Pinot Noir, 45% Chardonnay y 5% Pinot Meunier

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

**Equipo enológico:** José Galante - Gustavo Bauzá

**Sobre Alyda:** Alyda Van Salentein Brut Nature representa la elegancia y sofisticación de Alyda, la hija del primer Señor de Salentein.

Cada burbuja de este Cuvée Prestige convierte un instante en una ocasión inmejorable.

**Crianza:** 12 meses sobre lías.

**Temperatura de consumo:** De 7° a 9°

**Notas de Cata:** Cuvée Prestige se elabora con un corte de dos añadas diferentes donde la más antigua posee una gran crianza sobre sus borras que da un vino untoso y de buena estructura y acidez. Mientras que la añada más joven, aporta frescura y frutosidad.

Para su elaboración se seleccionó y generó una población determinada de levaduras para obtener un perlage (burbujas) refinado y placentero.

**Maridaje:** Platos salinos como ostras, jamones tipo ibérico y anchoas

**Instagram:** @salenteinbodega

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

