



Los elegidos de Dolores Lavaque

Junio 2022

Soy, ante todo, amante del vino. No solo del que sirvo en una copa, sino de sus hacedores y las historias detrás de la botella. De hecho, he dicho muchas veces que el vino es "Message in a Bottle," un mensaje en una botella... y eso es lo que quiero compartir a través de mis elegidos, porque elijo no solo lo que van a tomar, sino un conjunto en el producto.

A la vez, dicen que soy una emprendedora serial, por eso no dude ni un minuto en lanzar esta nueva propuesta. La idea es hacerles llegar una selección distinta cada mes, con información sobre los productos, datos relevados por mí, y quedar en línea para la hora que lo quieran servir, poder compartir el cómo y con qué.

Gracias por confiar en mi elección, y ojalá sigamos compartiendo muchos vinos juntos a través de mis elegidos.


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 Junio 2022



Bodega: Bodega Achaval Ferrer

Nombre: Achaval Ferrer

Variedad: Cabernet Franc

Zona: Valle de Uco, Mendoza

Año de cosecha: 2019

Historia de la bodega: En 2011, la bodega Achaval Ferrer incorporó inversores del grupo SPI, propietarios del vodka Stoli quienes siguen invirtiendo en Mendoza. En la altura de Valle de Uco nuestro Cabernet Franc ha encontrado su lugar para desarrollarse en plenitud. Variedad que está de moda, y crece a pasos agigantados en hectáreas en nuestro país.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Entrega notas herbales y especiadas, desde frutas negras hasta la frescura de la hoja del tomate y el romero, con fuerte presencia de pimientos y menta.

Maridaje: Las carnes van a ser siempre una buena opción. Empanadas, estofados, bifes y asados. En este caso por su evolución intermedia los platos deben ser de intensidad media, que no tapen las notas del vino.

Instagram: @achavalferrer

Web: www.achaval-ferrer.com



Ficha técnica

Junio 2022



Bodega: Bira Wines

Nombre: Brunetto

Variedad: Sangiovese 70% - Merlot 20% - Syrah 10%

Zona: Valle de Uco, Mendoza

Año de cosecha: 2020

Historia de la bodega: BIRA nace de la búsqueda de las raíces familiares de dos amigos, Santiago Bernasconi y Federico Isgró, ambos con origen en Italia o la Suiza italiana. Uno del norte, otro del sur, pero ambos con preferencia por los vinos de la península. En esa búsqueda encuentran el viñedo de Sangiovese plantado en 1975 en el Valle de Uco, lo que los convence de llevar adelante la idea de desarrollar vinos con inspiración italiana, pero con alma argentina, en la altura de los Andes.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: En nariz presenta notas a moras, cerezas y otras frutas rojas, junto a aromas terrosos. Es un vino ágil, fresco, típicamente estilo italiano.

Maridaje: Quesos curados, ideal para comida tipo mediterránea, o sea, platos con tomates o salsa de tomates. Si uno lo guarda puede acompañar carnes a la parrilla, carnes ahumadas y fiambres.

Instagram: @birawines

Web: www.birawines.com



Ficha técnica

Junio 2022



Bodega: Bodega Catena Zapata

Nombre: DV Catena Cabernet Malbec

Variedad: 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Malbec

Zona: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Año de cosecha: 2020

Historia del vino: En honor al padre del Dr. Nicolás Catena, Don Domingo Vicente Catena, bautizan este vino como DV Catena. Combinan dos grandes variedades, de la zona privilegiada de Agrelo, Lujan de Cuyo, Cabernet Sauvignon de La Pirámide y Malbec del viñedo de Angélica, nombrados por la madre de Nicolás.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: Es un vino elegante y complejo, donde predomina el cuero y estructura del Cabernet Sauvignon y frescura del Malbec. De color rojo rubí con reflejos violetas. Tiene aroma especiado del Cabernet Sauvignon que proviene de los viñedos de La Pirámide, y las notas a ciruelas maduras del viñedo de Angélica. El paso por roble le aporta vainilla y tabaco. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, con taninos integrados y redondos, de final largo y persistente.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, pueden ser de caza o de vaca cocidas con especias.

Instagram: @catenawines / @dvcatena

Web: www.catenazapata.com



Ficha técnica

Junio 2022



Bodega: Finca Quara

Nombre: Alpaca Malbec

Variedad: 100% Malbec

Zona: Valle de Cafayate, Salta, Mendoza

Año de cosecha: 2015

Historia del vino: Alpaca, de pura fibra salteña. Vino de Finca Quara que busca destacar toda las características frutales de la variedad desarrollada en el Norte, en el Valle Calchaquí salteño. Son las últimas botellas de esta cosecha 2015.

Temperatura de consumo: 16° a 18°

Notas de Cata: De gran intensidad colorante típico de la amplitud térmica del Valle Calchaquí. Rojo profundo con bordeaux gracias a sus años en botella. En nariz es expresivo y delicado. Con notas de frutos rojos, mermelada de ciruelas y pasas de uva que se mezclan con sutiles y elegantes notas de vainilla y tostado aportados por su paso por roble. De gran volumen y concentración. Taninos bien maduros. De final largo y armónico, redondeado por los años en botella.

Maridaje: Ideal para todo tipo de carne, desde cerdo, vaca, de caza, quesos semi duros y pastas con salsa bolognesa. Ideal para empanadas, y si son salteñas, ¡mejor!

Instagram: @fincaquara

Web: www.fincaquara.com



Ficha técnica

Junio 2022



Bodega: Flecha de los Andes

Nombre: Punta de Flechas

Variedad: Tannat

Zona: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Año de cosecha: 2021

Historia de la bodega: La bodega FLECHAS DE LOS ANDES nace de la asociación entre Baron Benjamin de Rothschild y Laurent Dassault. Esta unión refleja la culminación de la búsqueda de un gran terroir al pie de los Andes, en la región de Mendoza. El nombre "Flechas de los Andes" hace referencia a las 5 flechas emblemáticas de la familia Rothschild.

Temperatura de consumo: 7°

Notas de Cata: Encontramos un vino de atractivo color y aroma de flores rojas y blancas. Tiene un ataque ácido, pero una vez en boca se muestra equilibrado, dulce y con cuerpo. El final del vino es largo y refrescante.

Maridaje: Para disfrutar con comida estilo mediterráneo y carnes blancas, por ejemplo pescado, comida asiática, ensaladas, quesos blandos o como aperitivo.

Instagram: @flechaswineok

Web: www.flechasdelosandes.com.ar



Ficha técnica

Junio 2022



Bodega: Viña Olivia

Nombre: Olivia

Variedad: Sauvignon Blanc

Zona: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Año de cosecha: 2020

Historia de la bodega: Viña Olivia, tiene sus viñedos en el Valle de Uco, en Vista Flores. Pato Miridjian, junto con sus socios crea "ZAFFIRO" a partir de su fanatismo por los Prosecco, este contiene una "variedad de uva secreta". Sus líneas de vinos jóvenes "OLIVIA", es bautizado con el nombre de la hija menor de Pato; Olivia es la pequeña cosechera en la etiqueta, y se relaciona con estos vinos por su "juventud". Los de guarda llamados "IAN", "hijo de" en armenio, ya que es como un hijo para los fundadores. Todos estos vinos fieles representantes del terruño Mendocino.

Temperatura de consumo: 7°

Notas de Cata: Color amarillo verdoso suave. Muy expresivo en nariz. Es fresco, de gran acidez conservando los sabores cítricos. Suavidad, elegancia y persistencia.

Maridaje: Buen compañero de pescados, mariscos y con preparaciones agridulces. Excelente con comida oriental. También con postres como frutas en compota.

Instagram: @vinaoliviawines

Web: www.vinaolivia.com