

Cuatro Malbec que seguro no conocías y te van a encantar

Diario Vox

5 FEB 2019

Lo bueno de vivir en Mendoza y que haya tantas bodegas es que los enófilos pueden salir a buscar vinos diferentes, de esos que se salen de la norma y que no necesariamente son los más populares del mercado. En este sentido, hay que tener en cuenta que va a ser más fácil encontrarlos en [...]



Lo bueno de vivir en Mendoza y que haya tantas bodegas es que los enófilos pueden salir a buscar vinos diferentes, de esos que se salen de la norma y que no necesariamente son los más populares del mercado. En este sentido, hay que tener en cuenta que va a ser más fácil encontrarlos en vinotecas tradicionales que en las grandes cadenas.

En esta nota, te dejamos cuatro opciones de etiquetas de Malbec que son ideales para beber solo o para compartir con amigos y quedar muy bien.

Alpamanta Estate Malbec – \$ 500

Los vinos de Bodega Alpamanta se producen con uvas orgánicas y biodinámicas certificadas. Incluso, a través del uso de la tecnología mantienen la manipulación de los procesos de vinificación, desde la cosecha hasta el embotellado, a un mínimo.



En el caso de la línea Estate, los varietales se añejan durante 10 meses en barricas de roble francés. Este Malbec es de color violeta intenso, tiene muy buen cuerpo y sabor intenso con taninos maduros y un final firme.

Es ideal para maridar con un buen asado.

Weinert Malbec - \$ 700

Tras varios años sin presencia en el mercado local, Cavas de Weinert vuelve a tener distribuidores en Mendoza. Esto significa que, de a poco, se volverán a ver en góndolas estos exquisitos vinos de autor. En el caso del Malbec, la uva es 100% de Luján de Cuyo.

Este vino es particularmente conocido por su color rubí, mientras que su intenso aroma corresponde al añejamiento que tiene en grandes toneles de roble francés. En boca es estructurado, persistente y tiene toques a fruta madura, frutas secas y vainilla.

Resulta perfecto para acompañar pastas con salsas de mariscos o estofados.

Tikal Natural Malbec – \$ 605



Los vinos de Ernesto Catena Vineyards se caracterizan por ser orgánicos y tener un sabor muy diferente al resto de los vinos que hay en el mercado.

En el caso de este Malbec, las uvas son de Luján de Cuyo y el Valle de Uco. Este Malbec tiene un distintivo color granada y un marcado aroma a cerezas frescas. En boca es fresco y animado con notas a café.

Es el ideal compañero de un risotto con hongos o una cazuela de mariscos.

Finca Blousson del Sol Malbec - \$ 1.000

Proveniente de Los Chacayes, en el Valle de Uco, este vino es la máxima expresión del terruño en el que se encuentra esta bodega. Tiene 24 meses de añejamiento en barricas. Es de color violáceo, de expresión suave y tiene un final de gran complejidad. Es un vino que bien se puede beber ahora o se puede por conservar varios años, esperando a que evolucione hasta alcanzar su mejor momento.

Es un buen compañero de carnes hechas a las brasas, tablas de achuras o pastas con salsas picantes.

Si querés leer más sobre vinos mendocinos destacados, hacé click [acá](#).

Por Florencia Manzur



