

VINOS DE ALTO HANDICAP

Una vez más, la bebida de los dioses y el polo se vuelven a dar la mano, porque el vino argentino también es un referente del alto hándicap mundial. A continuación, los recomendados de esta edición de POLO TODAY.

Foto Finca San Pablo, a 1.500 metros de altura, en el Valle de Uco (Gentileza Bodegas Salentein)



SALENTEIN RESERVE

Precio sugerido: \$132.
Bodegas Salentein nos trae este vino 100% Malbec cosecha 2013, elaborado con uvas de sus viñedos ubicados en finca El Oasis a 1050-1200 msnm (90%) y en finca La Pampa a 1250-1350 msnm (10%), en la región del Valle de Uco (Tunuyán, Mendoza). De color rojo violáceo, en nariz se percibe fresco, intenso y complejo. Se destacan aromas a frutos rojos, bayas negras y delicadas notas florales. En la boca presenta entrada dulce, es fresco, frutado y de buena intensidad, amplio en la media boca y de largo final.



KILLKA BLEND

Precio sugerido: \$89.
Bodegas Salentein presentan este blend cosecha 2012, 50% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon y Petit Verdot 15%. "De color rojo profundo, intenso y brillante, en nariz es un vino complejo, con notas de frutas seguidas de vainilla aportada por la madera –explican–. En boca es redondo, equilibrado, complejo, con un final largo y dulce. Los componentes del corte se vinificaron por separado, ya que los varietales poseen ciclos diferentes. Una vez descubierto se efectuó el blend. El 100% del vino pasó ocho meses en contacto con roble francés".



TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Precio sugerido: \$132.
Terrazas de los Andes nos trae su Chardonnay Reserva 2013 proveniente de Finca Caicayén, ubicada en Gualtallary, Valle de Uco (altura promedio 1.200 mts sobre el nivel del mar). "La cosecha 2013 –aseguran– ha sido una de las más importantes de las últimas décadas en términos cualitativos y cuantitativos, gracias a la ausencia de factores climáticos de riesgo. Se caracterizó por una marcha climática fresca, excelentes condiciones sanitarias y precipitaciones escasas. Las temperaturas moderadas contribuyeron a una prolongada madurez y las noches frescas permitieron mantener una excelente acidez y correcto desarrollo aromático. El Chardonnay llegó a su óptima maduración consiguiendo concentración y frescura".



MARTÍN ALSINA

Precio sugerido: \$195.
Finca La Chamiza presenta Martín Alsina Malbec, un vino que une la pasión por el polo y los grandes vinos. "Desde su primera cosecha en 2003 ha logrado seducir a algunos de los más exigentes consumidores del mundo", aseguran. "Nace de viñedos de alrededor de cien años de antigüedad, con sistema de conducción Guyot doble (heredado de la escuela francesa) y un rendimiento muy bajo por hectárea, lo que permite una gran concentración en racimos –agregan–. Presenta aromas a frutos rojos en su óptimo punto de madurez. Se aprecia una gran variedad de aromas a vainilla, humo, pan tostado, higos secos y especias, provenientes de su crianza de 12 meses en barricas de roble francés". Más información: www.lachamiza.com



LEGEND OF POLO

Precio sugerido: \$85.
Celebrar la excelencia. Ese es el lema de Finca La Chamiza. Y su "Legend of Polo" refleja el trabajo del enólogo y su equipo, quienes desde el viñedo a la botella aseguran la calidad de este malbec. "Sus uvas provienen de la mejor zona vitivinícola de Mendoza, crecen en un terroir seco y continental con elevada exposición solar, lo que permite su excelente maduración", explican. De color rojo profundo con matices violáceos y reflejos carmesí, sobresalen aromas a frutos rojos frescos como fresas, frambuesas y cerezas, combinadas con clavo de olor y humo. Notas de vainilla, tabaco y pan tostado provenientes de sus 8 meses en barricas de roble francés. Inicia en boca con presencia y personalidad, de acidez envolvente. Más información: www.lachamiza.com



GRAFFIGNA CENTENARIO RESERVE

Precio sugerido: \$80.
Provenientes de viñedos multi-altura ubicados en los Valles de Pedernal y Tulum (San Juan), una región con una marcada amplitud térmica (hasta 20 °C) y más de 300 días de sol al año, que producen uvas de la más alta calidad, los vinos de la línea Graffigna Centenario transmiten la verdadera expresión de cada variedad, con aromas y sabores profundos y de gran concentración. Este vino 100% Cabernet Sauvignon cosecha 2013 es de color rojo rubí granate profundo, con reflejos purpúreos, aroma intenso y especiado, con frutos negros y notas tostadas producto de su crianza en roble a lo largo de 12 meses (85% roble francés, 15% roble americano). Potencial de guarda: para beber ahora o guardar hasta 6 años.



ALMA NEGRA

Precio sugerido: \$264.
Como sabemos, para Ernesto Catena, Alma Negra es su obsesión. "Nunca decimos de qué está hecho el Alma Negra, es un misterio, un desafío que hay que descubrir a partir de los sentidos", repite siempre. "Es el poder de lo que no conocemos, de la noche que envuelve con su enigma. La oscuridad como una fuerza positiva y provocativa. Alma Negra Tinto propone un juego de descubrimiento en el que la personalidad oscura y recóndita del vino solo se revela cuando cae su máscara, al momento de destapar la botella y servirla".



ALMA NEGRA ROSÉ

Precio sugerido: \$250.
Alma Negra presenta también su exclusivo espumante rosé, cuyos creadores describen como "el romance de la noche bajo la luz de la luna y las estrellas. Un juego de seducción que invita a empezar una aventura. Equilibrio cerca del desborde. Frescura y complejidad como merece un encuentro, profundo y furtivo".



AMALAYA GRAN CORTE

Precio sugerido: \$130.
Proveniente de viñedos ubicados a 1.800 msnm en los Valles Calchaquíes salteños, Finca Amalaya presenta este Gran Corte 2012, de composición varietal 85% Malbec, 10% Cabernet Franc y 5% Tannat, que desde 2015 se ofrece también en botella de 375ml. Criado por 12 meses en barricas de primer y segundo uso, este vino fue reconocido con la Medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2014. "Donde otros vieron un desierto nosotros vimos grandes vinos" es el lema de Bodega Amalaya, proyecto de Donald Hess en la Argentina, que se sumó a Bodega Colomé en 2010 y demuestra el compromiso y la apuesta de Hess Family Estates en la región de los Valles Calchaquíes.



PYROS MALBEC

Precio sugerido: \$130.
Pyros es una notable colección de los vinos más exóticos y exclusivos de la provincia de San Juan. Las uvas con las que se elaboran provienen en su totalidad del exclusivo Valle de Pedernal, un profundo y aislado cañón ubicado en las imponentes estribaciones de la Cordillera de los Andes. La cosecha 2013 de este vino 100% Malbec es de color rojo profundo con marcado matiz violáceo. En nariz es de perfil muy frutado con recuerdos de frutas rojas frescas y mermeladas, con una delicada complejidad aportada por su paso por barricas de roble. En boca posee una buena estructura con taninos dulces y sedosos, con muy buena acidez natural y con final elegante y persistente.