

## **ANTIGUA BODEGA 1929**

### **ZONA CENTRO – SAN JUAN – ARGENTINA**

*UNA BODEGA DE TAMAÑO MEDIO-PEQUEÑO CON UNA PRODUCCIÓN DE 3 MILLONES DE BOTELLAS POR AÑO.*

*NO HAY AÑADAS QUE SE DIFERENCIEN DE LAS OTRAS POR LA UNIFORMIDAD DEL CLIMA: TANTAS HORAS DE SOL, POQUÍSIMA HUMEDAD Y NO HAY NECESIDAD DE TRATAMIENTO ANTIPARASITARIO (1 TRATAMIENTO CON AZUFRE Y 1 TRATAMIENTO DE COBRE CADA 10 AÑOS). UVA QUE LLEGA A PASIR EN LA MISMA PLANTA SIN ATAQUE DE HONGOS.*

*LOS VINOS SON PLACENTEROS A PESAR DEL GRAN PODER ALCOHÓLICO QUE DEBIDO AL HECHO QUE LA LEVADURA TRABAJA CON ESTRÉS POR LA GRAN CANTIDAD DE AZÚCAR, FORMA GLICEROL Y HACE QUE NO SE PERCIBA EL ALCOHOL.*

**ANTIGUA BODEGA – AN ANTIQUE WINERY OF MODERN ART – EXTRA-BRUT 2008 – ELABORADO Y FRACCIONADO POR FÁBRICA Nº J-822047 – LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 – SALTA 742 (N) – SAN JUAN – PRODUCT OF ARGENTINA – 12,9% LOTE Nº. 01 02 2007**

**VISUAL:** un color amarillo pajizo intenso y brillante con burbujas finas, numerosas y persistentes.

**NARIZ:** piña, durazno, levadura, lavanda, jacinto blanco y una pizca de chocolate blanco.

**BOCA:** bien estructurado y con alta salivación; un cierre amarguillo como una hoja de limón y una persistencia gusto olfativa de 2 segundos.

**MARIDAJE:** appetizers

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino ideal para el clima de verano de 45º C de San Juan; seguramente apto para apagar el calor bajo forma de bebida refrescante: se puede imaginar como aperitivo al regreso de la playa.

**ANTIGUA BODEGA – CHARDONNAY – PRODUCED AND BOTTLED BY WINERY Nº H-70837 – LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 – CATARMARCA 1419 (N) – SAN JUAN – PRODUCT OF ARGENTINA – 14% 2007**

**VISUAL:** de color amarillo pajizo con reflejos dorados y bastante consistente.

**NARIZ:** fruta tropical, chirimoya, mango, toque de vainilla, margarita y rosa blanca.

**BOCA:** suave, con suficiente salivación y con sabor a pétalos de rosas blancas; un vino excelente en su entrada al paladar y con un cierre livianamente amargo; la persistencia es de 4/5 segundos.

**MARIDAJE:** chorizo a la parrilla

- La succulencia del embutido se contrabalancea con la suavidad del vino
- La tendencia dulce del chorizo se contrapone al cierre amarguillo del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino bien hecho porque su estilo elegante disfraza su poder alcohólico de 14%; a la nariz habla de frutas y flores confirmando a nivel de boca la rosa del examen olfativo.

Alejado de la sencillez de los más comunes vinos blancos, se eleva hacia un perfeccionamiento enológico que lo acompañará durante toda la degustación para llegar al momento del maridaje con el fin de exaltarlo soberbiamente.

**ANTIGUA BODEGA – CABERNET SAUVIGNON - PRODUCED AND BOTTLED BY WINERY Nº H-70837 – LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 – CATARMARCA 1419 (N) – SAN JUAN – PRODUCT OF ARGENTINA – 14% 2007**

**VISUAL:** un llamativo color rojo rubí acompañado por una buena consistencia.

**NARIZ:** cereza madura, tierra de bosque, moras negras, musgo y gladiolo rojo.

**BOCA:** la fruta se transforma en mermelada entregando una suavidad de boca con toques dulzones; existe un mínimo de tanino corroborado por una buena alcoholidad conducen a un cierre medio dulce; la persistencia es de 4/5 segundos.

**MARIDAJE:** asado de vacio

- La succulencia de la carne contrapesa la sequedad alcohólica del vino
- Las dos persistencias gusto-olfativas se balancean

**OPINIÓN PERSONAL:** son agradables el vino y el maridaje.

Unos de los elementos de belleza degustativa del vino consiste en el hecho que el degustador advierte la lejana complejidad de los elementos que lo componen pero se proyecta al descubrimiento de las notas de cata en una forma sencilla; es decir: la grandeza enológica interpretada por la humildad degustativa.

**ANTIGUA BODEGA – MALBEC - PRODUCED AND BOTTLED BY WINERY Nº H-70837 – LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 – CATARMARCA 1419 (N) – SAN JUAN – PRODUCT OF ARGENTINA – 14,5% 2007**

**VISUAL:** un color rojo rubí que captura la visión.

**NARIZ:** grosellas, rosa roja, frambuesas y césped.

**BOCA:** lo que llama la atención es una buena nota de salivación y una reducida presencia de tanino; el alcohol está totalmente disfrazado y la persistencia de los sabores es de 3-4 segundos.

**MARIDAJE:** tortilla de papas

- La crasitud de la yema del huevo neutraliza la salivación del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** se trata de un vino tinto que se destaca por su nivel de acidez. Este vino te sonríe divertido como una madre hace cuando un hijo querido se equivoca, por ende en términos degustativos se revela inocente y consapevolmente ideal para la comida más sencilla.

**ANTIGUA BODEGA – SYRAH - PRODUCED AND BOTTLED BY WNERY Nº H-70837 – LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 – CATARIMARCA 1419 (N) – SAN JUAN – PRODUCT OF ARGENTINA – 14,5% 2007**

**VISUAL:** un tranquilo rojo rubí con una consistencia en el promedio.

**NARIZ:** mermelada de arándanos, uvas pasas, pimienta negra y lirio rojo.

**BOCA:** suave, buen nivel de sales minerales, que se manifiesta bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua, y un cierre amargo por el tanino.

**MARIDAJE:** asado de tira

- La succulencia de la carne se contrapesa con la astringencia del tanino
- La tendencia dulce de la carne contrarresta el amargo del tanino

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino para paladares masculinos. Como en la antigüedad el planeta Venus influenciaba a los hombres en el campo del amor, este vino se transforma en una imagen enogastronómica que atrae el más común de los maridajes: la carne a la parrilla.