

BODEGA AUGUSTO PULENTA

ZONA ESTE – SAN JUAN – ARGENTINA

UN GUIA MUY ACOGEDOR TE PRESENTA LA BODEGA Y ES TAN AMABLE DE REGALARTE LAS BOTELLAS DE VINO QUE SE PRODUCEN EN LA BODEGA. LAS FINCAS DE DONDE SE RECAUDAN LAS UVAS PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO SE QUEDAN A 25 KM DE LA MISMA BODEGA.

VALBONA – TORRONTÉS SANJUANINO – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA AUGUSTO PULENTA S.A. I.N.V. Nº G73740 – SAN MARTIN – SAN JUAN – ARGENTINA 13% 2009

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: manzana amarilla, pera madura, chirimoya, yerba, toronjil, glicinia y azucena.

BOCA: la estructura se sienta arriba de la lengua declarando el buen cuerpo del vino al análisis gustativo; la salivación está en el promedio y el final de boca es con yerba y cáscara de limón; la persistencia vacila hacia los 4 segundos.

MARIDAJE: queso mantecoso

OPINIÓN PERSONAL: un blanco hecho y derecho que encierra en sí mismo todos los requisitos de un torrontés sanjuanino. La nariz con sus olores tipológicos, la boca con el cuerpo y el cierre que se le exige, nos permiten acercarlo a un maridaje con un queso mantecoso.

VALBONA – PINOT GRIS – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA AUGUSTO PULENTA S.A. I.N.V. Nº G73740 – SAN MARTIN – SAN JUAN – ARGENTINA 13% 2009

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos plateados.

NARIZ: pera blanca, anís, curry, jazmín y rosa blanca.

BOCA: el detalle que aparece por primero es el de la nota mineral en la parte interna de la lengua; secundariamente sale el excelente toque de salivación y un acogedor dierre de pera blanca; la persistencia pivotea alrededor de 4-5 segundos.

MARIDAJE: vino aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: un vino para comenzar un banquete visto que estimula las papilas olfativas y cautiva sus pares gustativas.

VALBONA – MALBEC – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA AUGUSTO PULENTA S.A. I.N.V. Nº G73740 – SAN MARTIN – SAN JUAN – ARGENTINA 13,5% 2008

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: jabón de tocador, talco, tostado de madera dulce, mermelada de arándanos y lirio.

BOCA: una buena sapidez y una leve astringencia; el cierre es con fruta negra de bosque y la persistencia es de 5-6 segundos.

MARIDAJE: carne roja cocida $\frac{3}{4}$

OPINIÓN PERSONAL: un buen vino para la carne con una nariz no demasiado compleja, una boca apetecible con notas minerales en contraposición a la tendencia dulce y suficientes taninos en contrapeso con la succulencia para determinar un óptimo resultado con el maridaje propuesto.