

BODEGA FABRIL ALTO VERDE

ZONA SUR – SAN JUAN – ARGENTINA

LA BODEGA DONDE SE VINIFICA QUEDA EN UN LUGAR DISTINTO DE LAS ZONAS DE CULTIVO DE LA UVA DADO QUE LAS DISTINTAS CEPAS NECESITAN CLIMA Y TERRUNYO DIVERSOS.

LAS CÁSCARAS Y LAS PEPAS DE LA UVA DESPUÉS DE SU UTILIZACIÓN EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN SE DESTINAN A LA COMPOSICIÓN DEL COMPOST ORGÁNICO QUE SIRVE COMO ABONO DE LAS VIÑAS.

EL PROMEDIO DE BOTELLAS PRODUCIDAS POR AÑO PIVOTEA ALREDEDOR DE 1.200.000; DE ESTA CANTIDAD UNA BUENA PARTE SE VENDE AL EXTRANJERO.

BUENAS ONDAS – TORRONTÉS – WINE MADE WITH ORGANIC GRAPES – PRODUCT OF ARGENTINA – ESTATE BOTTLED BY BODEGAS Y VIÑEDOS FABRIL ALTO VERDE S.A. I.N.V. Nº H70171 13% 2009

VISUAL: amarillo pajizo con tintes verdes.

NARIZ: toronjil, jazmín, hojas de té verde, pera verde, punta de perejil y cáscara de limón.

BOCA: su estructura es de espesor al paladar; la nota mineral de la sapidez (picazón en la parte interna de la lengua) es puntual y desbordante para finalmente dejar un lindo sabor de cáscara de limón; los segundos de persistencia de los sabores del vino son 5.

MARIDAJE: matambrito de cerdo

OPINIÓN PERSONAL: por fin, un vino blanco con la carne de cerdo; estos son los parámetros del maridaje: sapidez del vino contra la tendencia dulce de la carne de cerdo, salivación provocada por el vino como oposición a la crasitud de la receta y en conclusión las 2 persistencias gustativas, vino y plato, que se acompañan como tiempo y se neutralizan recíprocamente.

Si queremos infundir una distinta marcha a nuestro grupo de comensales, tratemos de identificar como actor principal este simple, pero eficiente maridaje.

NUESTRA ESENCIA – MALBEC – PRODUCCIÓN ORGÁNICA – ELABORADO Y ENVASADO POR FABRIL ALTO VERDE S.A. I.N.V. Nº H70171 – RUTA 40 ENTRE CALLES 13 Y 14 – CP 5427 – POCITO – SAN JUAN – ARGENTINA
13,5% 2009

VISUAL: un color rojo rubí que invade la visión de los ojos y proyecta una buena estructura en la copa de degustación.

NARIZ: moras, mermelada de arándanos, pimienta blanca, madera, tostado, humo, lirio y violeta.

BOCA: una buena sapidez y una discreta sequedad por la presencia alcohólica; una pequeña nota de astringencia nos acuerda la presencia de los taninos; el final de boca tiene sabor a mermelada de arándanos; el infaltable cuento de los segundos de persistencia gustativa llega hasta 5 ó 6.

MARIDAJE: punta de espalda

OPINIÓN PERSONAL: como un libro de buena carátula captura al lector en primera instancia, este vino atrapa el panorama visual del degustador; se descubre paulatinamente los misterios que encierra a nivel gustativo, como se entrecruza la trama del mismo libro, después de haber terminado

cada capítulo; como el libro se aconseja para la lectura, este malbec se sugiere para una buena y generosa porción de carne.

MISTELA – MARLY EDICIÓN LIMITADA – PRODUCTO DE ARGENTINA –
ELABORADO Y FRACCIONADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS FABRIL ALTO
VERDE S.A. I.N.V. Nº H70171 – SAN JUAN – ARGENTINA 16,4%

DEDICACIÓN, SABIDURÍA Y PASIÓN. TRES VIRTUDES PARTICULARES QUE
DISTINGUEN A NUESTRAS ELABORACIONES. SELECCIONAMOS
ESPECIALMENTE UVAS MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, PEDRO GIMÉNEZ Y
TORRONTÉS PARA DISFRUTAR ESTA DELICADA MISTELA

VISUAL: amarillo ámbar y de excelente estructura.

NARIZ: madera, yerba, nueces, pistachos, flores amarillas deshidratadas y miel de castaño.

BOCA: muy dulce en la boca y discretamente suave al paladar; desarrolla una buena salivación y el final, con una buena persistencia (6/7 segundos), es con sabor a miel.

MARIDAJE: queso azul

OPINIÓN PERSONAL: se hace necesario describir los elementos que caracterizan este maridaje: el dulce del vino se contrapesa con el salado del queso, la salivación del vino se confronta con la crasitud del queso y las dos persistencias gustativas se compensan mutuamente.

Si al terminar el día deduces que no todo te ha salido bien, esta mistela tiene la capacidad de convertir estos momentos difíciles en suaves y agradables porciones de tiempo, en particular cuando la distracción consiste en un maridaje con el queso de veta azul.