

BODEGA FIN DEL MUNDO

NEUQUÉN – PATAGONIA – ARGENTINA

VINOS MUY SUAVES APTOS PARA EL DICHO GUSTO INTERNACIONAL. UNEN TODOS LOS PUEBLOS EN UNA MESA DE CONVIVENCIA Y ARMONIZAN LAS DISTINTAS OPINIONES.

PINOT NOIR RESERVA DEL FIN DEL MUNDO – PATAGONIA ARGENTINA – WINE OF ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA – ARGENTINA 14,2% 2009

VISUAL: limpio y transparente con un lindo color granate.

NARIZ: ciruela roja semimadura, cacao en polvo, cerezas aguadas y pot-pourri de pétalos húmedos.

BOCA: seco, cálido, suave y con buenas notas minerales; la presencia tánica es liviana como suele ser en un pinot noir y el cierre es con cacao y ciruela. Una característica positiva es que no se perciben los grados alcohólicos; la persistencia gustativa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: liebre en escabeche

OPINIÓN PERSONAL: un vino normal que se presta a un maridaje con la comida típica de la zona.

MALBEC RESERVA DEL FIN DEL MUNDO – PATAGONIA ARGENTINA – WINE OF ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA – ARGENTINA 14 % 2007

VISUAL: de color rojo rubí con reflejos púrpura.

NARIZ: granadas, grosellas, ciruelas negras, lavanda, hierba y rosa en flor.

BOCA: el impacto a nivel de paladar es placentero y acomoda la mayoría de los gustos; se repiten las grosellas y las ciruelas, y el final de boca deja un sabor a pétalos de rosa. La salivación es buena en las partes laterales de la boca y la persistencia gustativa es de 5 segundos.

MARIDAJE: cabrito asado

OPINIÓN PERSONAL: un buen vino para el cabrito: engendra todos los parámetros enogastronómicos para este plato muy tradicional de las tierras patagónicas. Existe un único problema: se puede acabar la botella de vino sin darse cuenta.

MERLOT RESERVA DEL FIN DEL MUNDO – PATAGONIA ARGENTINA – WINE OF ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA – ARGENTINA 14,2% 2006

VISUAL: color rojo granate intenso con reflejos anaranjados.

NARIZ: vainilla, cera de vela, madera, césped, moras y flores rojas silvestres.

BOCA: suave y dulzón en la boca con leves toques de notas minerales en la lengua; el sabor de moras con leño con el que se queda el paladar al final de la degustación es inspirador; la persistencia aromática intensa vacila entre 6 y 7 segundos.

MARIDAJE: cordero al romero

OPINIÓN PERSONAL: gracias a su redondez aterciopelada, en el momento del contacto con el paladar, el vino desarrolla una función importantísima en el ámbito degustativo dado que con la perfecta amalgama de todas las sustancias, actúa en primera persona para autodefinirse como un vino para una carne con hierbas aromáticas.

COSECHA DE MAYO – SEMILLÓN TARDÍO – BODEGA DEL FIN DEL MUNDO – PATAGONIA ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA – ARGENTINA 12,5%

VISUAL: amarillo dorado intenso y de buen cuerpo.

NARIZ: mermelada de nísperos, miel, ciruela amarilla seca e higos blancos secos.

BOCA: dulce y cálido con los olores de la nariz que se transforman en sabores de boca ampliando las sensaciones de níspero, miel y ciruela amarilla.

MARIDAJE: bombones de almendras y avellanas

OPINIÓN PERSONAL: un vino monoacorde que dice lo mismo al examen olfativo y al examen gustativo, por lo tanto se impone un maridaje con un preparado alimenticio dulce y suave.