

BODEGAS LA GUARDA

ZONA SUR – SAN JUAN – ARGENTINA

SE TRATA DE UNA BODEGA MEDIO-GRANDE (40 HECTÁREAS / 350.000 BOTELLAS POR AÑO) QUE VENDE LA MITAD DE SU VINO AL EXTRANJERO.

LA SALA DE LAS BARRICAS SE COMPONE DE BARRICAS FRANCESAS Y AMERICANAS.

SANGRES DE VIÑA – TORRONTÉS – BODEGAS LA GUARDA – SAN JUAN – ARGENTINA 13,5% 2009

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: toronjil, jazmín, plátano verde, hoja de té verde y manzana amarilla.

BOCA: grande sapidez (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua), buena salivación y una tendencia amarguilla al final como si uno comiera la cáscara de limón; la persistencia gustativa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: empanada sanjuanina de choclo

OPINIÓN PERSONAL: si no sabes como maridar la empanada de choclo sanjuanina, invita, cerca de tu hornito de barro, este torrонтés sanjuanino para tocar el cielo con un dedo; la tendencia dulce del choclo se contrapone a la tendencia amarguilla del vino y la pastosidad y crasitud del preparado alimenticio se neutraliza con la salivación del torrонтés.

SANGRES DE VIÑA – ROSÉ – BODEGAS LA GUARDA – SAN JUAN – ARGENTINA 13,5% 2009

VISUAL: rosado como la cáscara de la cebolla, el vino demuestra tener un buen cuerpo ya al examen visual.

NARIZ: cereza, frutilla, violeta, geranio y nota mineral.

BOCA: vino seco y de buena estructura al paladar; entrega una buena salivación y una leve tendencia amarguilla que lo proporciona en maridaje a una parrillada de carne de guanaco; la persistencia es de 4 segundos.

MARIDAJE: carne de guanaco a la parrilla

OPINIÓN PERSONAL: un rosado que se propone para una receta sencilla de carne que aporta una suficiente tendencia dulce.

EL GUARDADO – MALBEC – BODEGAS LA GUARDA – SAN JUAN – ARGENTINA 13,8% 2008

VISUAL: rojo rubí intenso y con buen cuerpo.

NARIZ: fruta negra de bosque, pimienta verde, toque de café, pizca de cuero y rosa granate.

BOCA: fuerte nota mineral en la parte dorsal de la lengua suportada de una buena nota tánica; el final de boca es con mermelada de fruta de bosque; la persistencia de boca es de 5/6 segundos.

MARIDAJE: parrillada sanjuanina

OPINIÓN PERSONAL: no es un vino muy abierto a la nariz y en la boca demuestra la robustez de un tinto con estructura y cuerpo; la sensación del tanino se entrecruza con la succulencia de la carne y la sapidez del vino con la tendencia dulce de la carne a la parrilla.

Un hombre que se muere de hambre se tiraría directamente a la parrilla, pero después de los primeros bocados, buscaría un vino para exaltar su comida, por lo tanto, este malbec llegaría a ser una elección grata y obligada.