

BODEGA JUAN JOSÉ DIAPOLO: EL MILAGRO

ZONA NORTE – SAN JUAN – ARGENTINA

LA GRANDE AMPLITUD TÉRMICA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE PERMITE OBTENER VINOS VARIETALES CON MUCHOS AROMAS Y TANTOS SABORES. EN ESTA BODEGA NO SE USAN BARRICAS. LA VIÑA POSEE 3 HECTÁREAS DE LAS QUE 2 Y ¼ SE CULTIVAN CON VID PARA LOGRAR EL OBJETIVO ANUAL DE 20.000 BOTELLAS.

EL ENTUSIASMO Y LA PASIÓN DEL DUEÑO JUAN JOSÉ DIAPOLO PARA EL VINO NO SON COSAS QUE SE OLVIDAN FÁCILMENTE.

TORRONTÉS – EL MILAGRO – VINO DE AUTOR – VINO CASERO BLANCO
ARTESANAL – ELABORADO POR JUAN DIAPOLO Y FLIA. – SARMIENTO 350
– ALBARDÓN – SAN JUAN – ARGENTINA

ELABORADO CON UVAS TORRONTÉS – PARTIDA LIMITADA – 2009

VISUAL: amarillo pajizo y bastante consistente.

NARIZ: membrillo, pera amarilla, maracuyá, narciso, hoja de té verde y jaramago.

BOCA: suave al paladar y con una buena estructura; las flores de la nariz se repiten en la boca, es como si los pétalos de flores se sentaran en la parte dorsal de la lengua; se perciben también un poco de nota mineral y la persistencia gustativa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: merluza al horno con verdura al vapor

OPINIÓN PERSONAL: la succulencia de la receta propuesta en maridaje se contrapone a la suavidad de boca del vino logrando una buena neutralización de sensaciones; las flores se unen con las verduras formando una armoniosa ola que es el agregado que fortifica este maridaje; seguramente una buena terapia para relajar las tantas personas alteradas de hoy en día.

BONARDA – EL MILAGRO – VINO DE AUTOR – VINO CASERO TINTO
ARTESANAL – ELABORADO POR JUAN DIAPOLO Y FLIA. – SARMIENTO 350
– ALBARDÓN – SAN JUAN – ARGENTINA

ELABORADO CON UVAS BONARDA – PARTIDA LIMITADA – 2008

VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpuras.

NARIZ: cereza, fresa, rosa roja, ciruela seca, yerba y violeta.

BOCA: se repiten positivamente las sensaciones de fresa, flores rojas y toques de notas vegetales muy particulares; se encuentra un buen nivel de acidez y también una pequeña advertencia de tanino que deja un cierre livianamente amargo al final de boca.

MARIDAJE: empanada de pollo con huevos y cebollas

OPINIÓN PERSONAL: es una novedad encontrar un bonarda con un buen nivel de acidez y una leve presencia de una nota tánica; la salivación se combina con el huevo formando una contraposición entre la acidez del vino y la crasitud de la yema; la increíble leve nota tánica se contrabalancea con la tendencia dulce del pollo dando un casi perfecto equilibrio al maridaje.

CABERNET SAUVIGNON – EL MILAGRO – VINO DE AUTOR – VINO CASERO
TINTO ARTESANAL – ELABORADO POR JUAN DIAPOLO Y FLIA. –
SARMIENTO 350 – ALBARDÓN – SAN JUAN – ARGENTINA

ELABORADO CON UVAS CABERNET SAUVIGNON – COSECHA TARDÍA –
2009

VISUAL: rubí con reflejos granate.

NARIZ: mermelada de moras, higos negros secos, mentolado y clavitos de olores.

BOCA: es un vino abocado con tendencia al dulce; los higos se trasmutan en arropo de higos deleitando el paladar y conquistando un rol importante al final de la comida; la persistencia es de 7 segundos.

MARIDAJE: queso reggianito

OPINIÓN PERSONAL: el perfecto socio para un producto como el queso reggianito que se encuentra en las tiendas de San Juan; el dulce del vino se contrapone al salado del queso, la acidez (salivación) del vino se contrabalancea con la pastosidad y la crasitud del queso y la persistencia aromática intensa del vino, calculada en número de segundos de permanencia de los sabores, concuerda con la persistencia gusto-olfativa del queso.