

MERCED DEL ESTERO

ZONA OESTE – SAN JUAN – ARGENTINA

LA VISITA A ESTA PEQUEÑA VIÑA ES RECONFORTANTE PORQUE LA DUEÑA MUESTRA CON AMABILIDAD EL GENEROSO ENTORNO DONDE SE ENCUENTRA LA VIÑA Y LA BODEGA.

LA VIÑA PRODUCE APROXIMADAMENTE 38.000 BOTELLAS POR AÑO CON MAQUINARIAS Y TECNOLOGÍAS DE LAS MÁS MODERNAS.

MIL VIENTOS TORRONTÉS 13,2% 2009

ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA MERCED DEL ESTERO
– AVENIDA MORÓN 432 SUR – LA BEBIDA – RIVADAVIA – SAN JUAN –
ARGENTINA

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: yerbas mojadas, lavanda, lima, ciruela amarilla, toronjil, chirimoya y nísperos.

BOCA: buen nivel de sapidez bajo forma de picazón de la parte dorsal de la lengua; se repiten los olores de toronjil, lavanda y lima demostrando una grande correspondencia con la nariz; el cierre es con un toque de amarguillo y la persistencia oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: merluza a la romana con guarniciones de puré de papas

OPINIÓN PERSONAL: los parámetros que justifican este maridaje son: la compensación entre la tendencia dulce de las papas y la tendencia amarguilla del vino, la succulencia del pescado con la sequedad alcohólica del vino y la tendencia dulce del pescado con la sapidez del vino.

Aunque el consejo de los mayores es el de no consumir pescado marino estando a los pies de la cordillera, podríamos volver a combinar este vino con una merluza bien cocinada para alegrar y animar una calurosa tarde de verano de 40/42º C en la provincia argentina de San Juan.

MIL VIENTOS MALBEC 14,2% 2008

ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA MERCED DEL ESTERO
– AVENIDA MORÓN 432 SUR – LA BEBIDA – RIVADAVIA – SAN JUAN –
ARGENTINA

VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpuras.

NARIZ: arándanos de bosque, moras silvestres, ciruelas negras, tostado y chocolate.

BOCA: la nota mineral domina la entrada al paladar para después relajarse y dar espacio a una abundante salivación; las moras y los arándanos de la nariz se transforma en la boca en una sensación de mermelada; los segundos de persistencia son 5.

MARIDAJE: empanada criolla frita

OPINIÓN PERSONAL: los principios con los que se compone el maridaje son los siguientes: la sapidez del vino se coteja con la tendencia dulce del preparado alimenticio, la pastosidad de la masa de la empanada y de la yema del huevo se confrontan con la salivación del vino para finalmente contrabalancear la untosidad aportada por el aceite de fritura con la succulencia generada por la masticación.

Bajamos de las altas cumbres hasta el acogedor valle, cruzando las cuadrículas vegetales, de los más diversos colores, para aterrizar y permanecer con unas notas de cata inolvidables.

MIL VIENTOS CABERNET SAUVIGNON 14,2% 2008

ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA MERCED DEL ESTERO
– AVENIDA MORÓN 432 SUR – LA BEBIDA – RIVADAVIA – SAN JUAN –
ARGENTINA

VISUAL: rojo rubí.

NARIZ: yerbas, Morrón verde, rosa azul, fresas y guindas.

BOCA: en la boca renace con un equilibrio cálido y envolvente; se sienta en la lengua con una redondez aterciopelada de gran estilo; la persistencia gustativa titubea cerca de los 5-6 segundos.

MARIDAJE: vino para cualquier comida

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz no encanta pero en la boca fascina con su equilibrio y su noble neutralidad; esta es la agradable realidad de un cabernet sauvignon sanjuanino; dado que ningún elemento y ninguna sustancia prevalece arriba de la otra, la armonía alcanzada propone este vino para cualquier tipo de comida de tierra.