

BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO GRAFFIGNA

ZONA CENTRO – SAN JUAN – ARGENTINA

EL RECORRIDO EN UN MARAVILLOSO MUSEO RELATA EL CAMINO A TRAVÉS DE LOS SIGLOS DE LA BODEGA HISTÓRICA DE SAN JUAN: BODEGAS Y VIÑEDOS GRAFFIGNA.

POR SU PRODUCCIÓN (17 MILLONES DE LITROS POR AÑO) SE CONSIDERA UNA BODEGA DE MEDIANO TAMAÑO.

MALBEC RESERVE – GRAFFIGNA CENTENARIO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO GRAFFIGNA – BODEGA Nº I.N.V. G 72952 - Nº DE EXPORTADOR X 88657 – CAPITAL SAN JUAN – ARGENTINA 14% 2007

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: café, tostadura, chocolate, cereza negra y guinda extramadura.

BOCA: desbordante nota de sapidez y tanino que respalda las sensaciones del paladar; es increíblemente positivo el cierre con sabor a café; se puede afirmar que el envejecimiento por barrica fue un trabajo acertado y bien cuidado; la persistencia gustativa se acerca a los 5 segundos.

MARIDAJE: humitas de San Juan

OPINIÓN PERSONAL: no hay flores a la nariz, pero la correspondencia nariz-boca es espectacular; con el maridaje se puede ver como la humita, con su succulencia, suavice la sequedad del alcohol y la astringencia del tanino, creando una armonía de boca muy gratificante.

MALBEC TARDÍO – GRAFFIGNA CENTENARIO – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO GRAFFIGNA – BODEGA Nº I.N.V. G 72952 – CAPITAL SAN JUAN – ARGENTINA 12,4% 2008

VISUAL: rojo rubí con espectros granate.

NARIZ: mermelada de moras, vainilla, pimienta verde, yerba seca de campo, punta de canela y lirio rosado.

BOCA: el sabor a madera se mezcla con mermelada de fruta de bosque; la sequedad alcohólica se alterna a la salivación de la acidez; el final de boca es indudablemente con mermelada de moras y con mucha dulzura; la persistencia del vino pivotea alrededor de 6-7 segundos.

MARIDAJE 1 : queso de cabra con merquén (ají mapuche)

Un maridaje argentino-chileno que intente contrabalancear el vino con el queso: la suavidad del vino podría cotejar la especia del queso y la crasitud del alimento podría contraponerse a la salivación del vino para llegar al final con las 2 persistencias gustativas que concuerdan en número de segundos de permanencia de los respectivos sabores.

MARIDAJE 2 : chocolate dulce de leche

Un acoplamiento de concordancia del vino con un chocolate dulce de leche con el fin de hacer brillar la pareja comida-vino: la dulzura del vino se acompañaría con la dulzura del chocolate y la crasitud del chocolate se confrontaría con la salivación generada por la nota ácida del vino con el objetivo de alcanzar, en la parte del cierre del maridaje, la concordancia en número de segundos de las 2 persistencias gustativas.

OPINIÓN PERSONAL: un vino que paulatinamente se llena de efluvios olfativos para lograr su máxima amplitud a nivel de examen olfativo; es generoso cuando entra en el paladar y sonriente cuando se deglute porque su sabor a mermelada es placentero.