

VIÑAS DE SEGISA

ZONA SUR – SAN JUAN – ARGENTINA

LOS 2 BARRILES A LA ENTRADA DE LA BODEGA SON IMPRESIONANTES POR SU TAMAÑO Y GRANDEZA. BAJANDO POR LA ESCALERA, NOS ADENTRAMOS EN LA SALA DE LAS BARRICAS: LAS BARRICAS DESPUÉS DEL TERCER AÑO DE USO SE REDUCEN A CHIPS PARA VOLVER A UTILIZAR LA MADERA DURANTE EL PROCESO DE VINIFICACIÓN.

TORRONTÉS-CHARDONNAY – VINO BLANCO – VIÑAS DE SEGISA – SAN JUAN – ARGENTINA – 13% 2009

ELABORADO Y FRACCIONADO POR BODEGA VIÑAS DE SEGISA SRL Nº G73447 – PROCEDENCIA SAN JUAN – ENVASADO EN ORIGEN

VISUAL: el color es un amarillo pajizo neutral.

NARIZ: mermelada de membrillo, nísperos, cedrón, jazmín, hoja de té y yerbas menta.

BOCA: la componente de la sapidez, bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua, domina fuertemente el paladar a nivel de gusto, aunque el cierre de boca con sabor a hojas de té es apreciable y gustoso; la persistencia es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: brochetas de pollo

OPINIÓN PERSONAL: es como si uno buscara la solución a un problema con grandes fórmulas para después volver finalmente a las aplicaciones más sencillas con el fin de encontrar un resultado positivo para un maridaje con un plato simple como las brochetas de pollo.

MALBEC – VINO TINTO – VIÑAS DE SEGISA – SAN JUAN – ARGENTINA –
14% 2008

ELABORADO Y FRACCIONADO POR BODEGA VIÑAS DE SEGISA SRL Nº
G73447 – PROCEDENCIA SAN JUAN – ENVASADO EN ORIGEN

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: frutillas de bosque, cerezas silvestres, humus, pimienta blanca y rosa rojas silvestre.

BOCA: la nota mineral o mejor dicho la sapidez es la primera sensación que se percibe al paladar; el cierre es con cerezas silvestres atestiguando la buena correspondencia nariz-boca; inclusive tiene un buen nivel de acidez y casi no se percibe tanino; la persistencia gustativa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: locro sanjuanino

OPINIÓN PERSONAL: un sano y robusto maridaje que consiste en contraponer la crasitud del chorizo con la salivación del malbec y al mismo tiempo contrabalancear la sapidez del vino con la tendencia dulce de los frijoles y del zapallo.