

Los vinos argentinos más destacados del mercado uruguayo

Los hay para todos los gustos: fáciles y aromáticos, enjundiosos, corpulentos y de gran guarda, chispeantes y complejos. Para compartir con la barra de amigos, para almorzar con toda la familia o descorchar en ocasiones realmente especiales. A continuación la selección de **Placer**, surgida de una cata totalmente a ciegas, buscando los mejores vinos argentinos presentes en Uruguay

por **Titina Núñez** y **Somm. Federico De Moura**



90

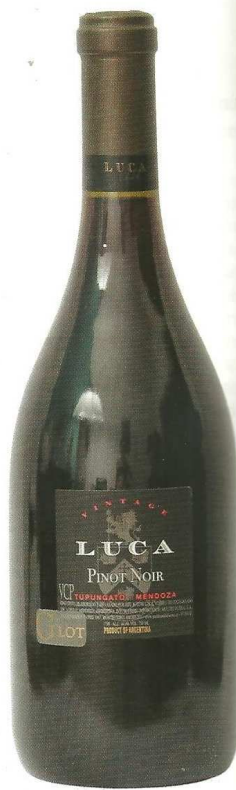
Cabernet - Cabernet 2010
D.V. Catena
Catena Zapata

Región: Agrelo y Gualtallari, Mendoza
Importador: Moldes Ruibal

Brillante color bordeau con reflejos violetas. En nariz es floral y especiado, complejo, con notas que recuerdan las violetas frescas, los claveles y la flor de rosa mosqueta, sobre un fondo anisado y de regaliz. En boca es elegante y sedoso, con gusto a frutas negras en mermelada (cassis) final de chocolate y dulce de coco. Final largo, equilibrado, muy disfrutable.

Servicio: 18 °C
Alc: 15,5%

Potencial de guarda: cinco años
Maridaje: conejo al chocolate con acompañamiento de peras y manzanas asadas con panceta ahumada



90

Pinot Noir 2009
Luca
Bodega Luca

Región: Tupungato, Mendoza
Importador: Moldes Ruibal

De color rojo rubi de baja intensidad, en nariz se muestra amplio y complejo, con notas que van desde frutillas y moras al natural hasta morrones rojos confitados y hongos (sotobosque). Ataque seco y delicado, se desenvuelve con acidez y taninos bien integrados, gusto a membrillos frescos, con final levemente vegetal y persistencia media.

Potencial de guarda estimado: dos años
Servicio: 14 °C a 15 °C

Alc: 14%
Maridaje: risotto de langostinos y champiñones París



90

Primus Malbec 2007
Salentein

Región: Valle de Uco, Mendoza
Importador: Moldes Ruibal

Color morado penetrante, con reflejos púrpura. En nariz hace gala de aromas complejos, cocidos (ciruelas negras) y empíreumáticos como el grafito y el cacao. En boca también denota profundidad y equilibrio, con gusto a frutas negras pequeñas como el cassis, moras confitadas y pan de especias y amapolas. Taninos sedosos, gran estructura y final largo, elegante y profundo.

Servicio: 18 °C

Alc: 15%

Potencial de guarda: cinco años
Maridaje: paté de *campagne* en *croûte* con *demiglace* de hongos secos y acompañamiento de tomates asados al tomillo y ensalada de manzanas, avellanas y cassis



89

Nature
Saint Felicien
Bodega Catena Zapata

Región: Tupungato, Mendoza
Importador: Moldes Ruibal

Corona de persistencia baja y fino y persistente *perlage*. Nariz compleja de pan tostado, frutos tostados (avellanas), pétalos de rosas secos y especias como la nuez moscada. En boca es estructurado y ostenta un final medio largo con gusto a pan tostado y membrillos, sobre un fondo levemente oxidativo.

Servicio: 8 °C
Alc: 13%

Maridaje: pavo asado con jarabe de manzanas y acompañamiento de peras, manzanas membrillos y almendras asadas con un toque de cuatro pimientos