

Número 11  
Diciembre 2024

REVISTA **WINE** MARKET

**ESPIRITU FESTIVO  
4 VINOS  
EXCEPCIONALES**

**EL TRAGO DEL VERANO  
SIDRA TONIC**

**PROPUESTAS ECOLÓGICAS  
CERA DE ABEJA  
PARA CÁPSULAS**

**Y mucho  
más...**



## EDICIÓN DICIEMBRE 2024

**03**

### Editorial

Mes de Encuentros y Brindis

**04**

### Sidra Tonic

El Trago del Verano

**06**

### Caelum Ícono

Un Vino que Redefine la Elegancia

**7**

### Del Ámbito Universitario al Enoturismo en Córdoba

**11**

### Espumantes

Para tu Brindis de Fin de Año

**18**

### ¡Celebremos el Día del Cabernet Franc!

**20**

### Cabernet Franc Altitud Series 1350

**22**

### Cera de Abeja para Cápsulas de Vino

**24**

### Espíritu Festivo

Conocé 4 Vinos Excepcionales



**ÍNDICE**

# EDITORIAL

## Mes de encuentros y brindis 🍷 ✨

Diciembre nos llena de alegría con despedidas, bienvenidas y reencuentros familiares que nos invitan a brindar. Es el momento de celebrar lo vivido y soñar con lo que vendrá, rodeados de buenos deseos.

En Wine Market , te acompañamos con cuatro propuestas excepcionales de vinos, la frescura de la sidra tónica para el verano, espumantes deslumbrantes y un especial dedicado al Cabernet Franc, un vino que honra nuestra identidad argentina.

Este mes, sorprendente con ideas para cada ocasión y sumergite en este fascinante mundo de brindis y buenos deseos. ¡Levantemos la copa por un diciembre lleno de momentos inolvidables! 🍷 ✨



**TENDENCIAS**

# **SIDRA TONIC**

## **EL CÓCTEL DEL VERANO QUE CONQUISTA LAS COPAS**

Con la llegada del verano, las copas se refrescan y los sabores innovadores toman protagonismo. Este año, la Sidra Tonic se perfila como el trago estrella de la temporada. Sencillo, elegante y lleno de matices, este cóctel combina lo mejor del gin y la sidra de manzana, en una alianza que sorprende.



## SIDRA TONIC: EL CÓCTEL DEL VERANO

### Una receta con frescura en cada trago

La preparación del Sidra Tonic no podría ser más sencilla, lo que lo hace perfecto para disfrutar en casa o en reuniones al aire libre.

- 12 onzas de gin (te recomendamos Gin de Don Granado).
- Completá el vaso con sidra de manzana (recomendamos la Pyrus de la Patagonia)
- Decorá con una rodaja de manzana verde y una ramita de romero para un toque fresco.

El resultado es un cóctel burbujeante, ligeramente dulce y con un toque herbáceo que realza los aromas del gin, mientras que la sidra aporta un carácter frutal y refrescante.

### La clave del éxito: versatilidad y frescura

El Sidra Tonic es una evolución moderna del clásico Gin Tonic, con un perfil más liviano y amigable para los días de calor. Su versatilidad lo convierte en una opción ideal para quienes buscan algo diferente sin renunciar al espíritu.

Perfecto para maridar con ensaladas frescas, quesos suaves o incluso platos agrícolas, este cóctel promete ser el acompañante perfecto para las veladas estivales.

¿Listo para sumarte a la tendencia? Alzá tu copa de Sidra Tonic y brindá por el verano. 🍷



## ETIQUETAS

# CAELUM ICONO

## UN VINO QUE REDEFINE LA ELEGANCIA

La bodega Caelum presenta su nueva joya enológica, ICONO , un vino que promete posicionarse como un referente en el mundo de los blends de alta gama. Este lanzamiento encarna la filosofía de la bodega: equilibrio, autenticidad y un profundo respeto por el terruño mendocino.

ICONO es una cuidada composición de 50% Montepulciano, 10% Petit Syrah y 5% Cabernet Franc, un blend audaz que sorprende por su complejidad y su estructura. Con una crianza de 20 meses en barricas de roble francés, este vino combina intensidad, elegancia y una profundidad que se despliega en cada sorbo.

En nariz, seduce con notas de frutos negros maduros, sutiles toques de especias y un delicado fondo tostado. En boca, se perciben taninos sedosos, acidez equilibrada y un final largo que invita a explorar cada matiz. Es un vino pensado para los paladares más exigentes y para quienes buscan experiencias únicas en cada copa.

Con ICONO, Caelum se consolida como una bodega que apuesta por la innovación sin perder de vista la esencia del terruño. Este blend no solo es una muestra del arte del ensamblaje, sino también un homenaje al potencial de la vitivinicultura argentina.

Disponible en cantidades limitadas, ICONO es una invitación a redescubrir la grandeza de los vinos mendocinos en su máxima expresión. 🍷



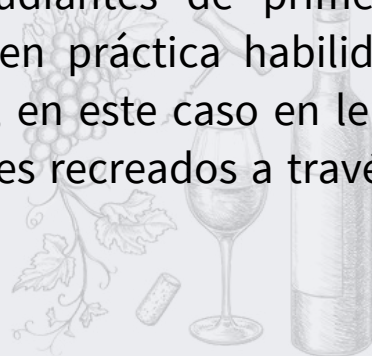
# DEL ÁMBITO UNIVERSITARIO AL ENOTURISMO EN CÓRDOBA

*Entrar al universo del vino es desandar un camino amable, generoso, inspirador, rico, de notas religiosas... Y podríamos seguir calificándolo desde los más diversos puntos de vista, pero en esta ocasión nos centramos en el educativo*



En esta publicación deseamos hacerles conocer el proyecto **“El lenguaje del vino como elemento de comunicación intercultural con la mediación de TIC”**, edición 2024, cuyos objetivos relacionaron el enoturismo en la provincia de Córdoba y contó con la participación de los futuros profesionales en lenguas extranjeras de la Universidad de Río Cuarto.

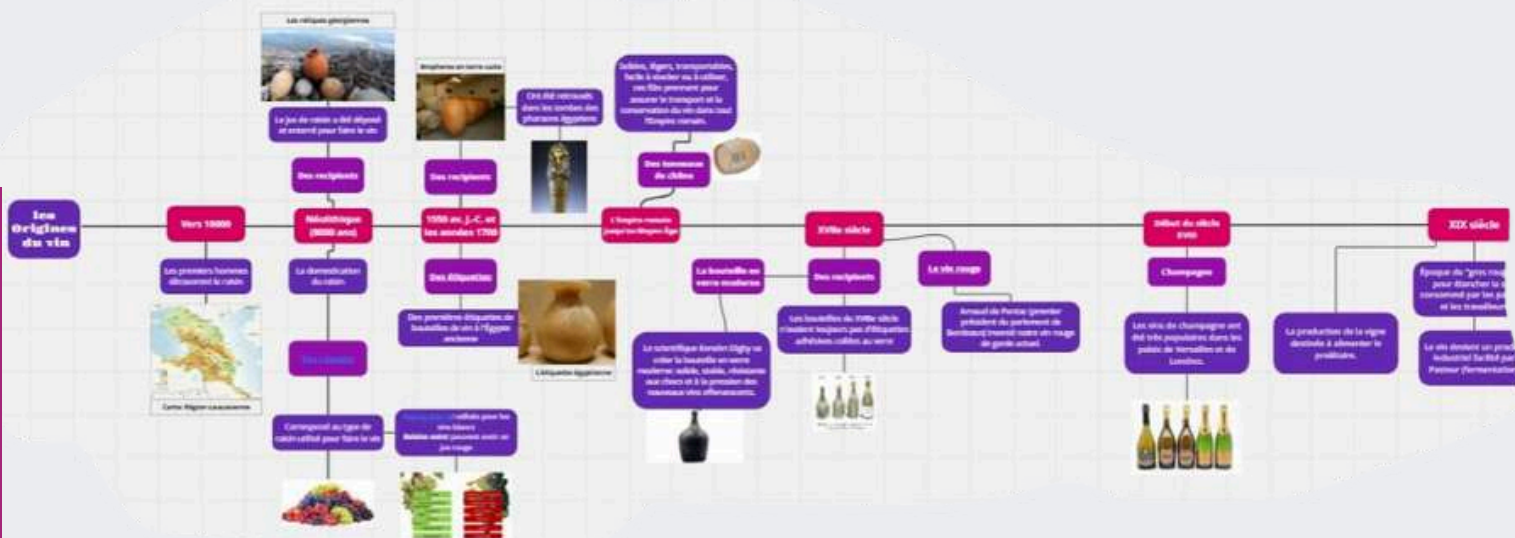
El proyecto fue desarrollado por el Área de Francés de la carrera Tecnicatura en Lenguas de la Universidad Nacional de Río Cuarto, Córdoba (UNRC) conjuntamente con los estudiantes de primero y segundo año de la carrera quienes pusieron en práctica habilidades comunicativas, lingüísticas y de gestión textual, en este caso en lengua francesa interviniendo en contextos profesionales recreados a través de trabajos colaborativos mediados por TIC.



## DEL ÁMBITO UNIVERSITARIO AL ENOTURISMO EN CÓRDOBA

Las diferentes etapas del trabajo giraron alrededor del lenguaje del vino y la enseñanza del Francés como Lengua Extranjera (FLE), en este sentido cada año de la carrera participó de sendos subproyectos cuyas contextualizaciones permitieron una aproximación a escenarios profesionales recreados relacionados con la vitivinicultura.

De esta manera, los estudiantes de Lengua Francesa I (primer año de la carrera, debutantes absolutos en francés) elaboraron un glosario sobre el vocabulario específico del vino en línea; mientras que los de Lengua Francesa II ( de nivel A2) investigaron y produjeron textos en lengua francesa sobre los orígenes de la vitivinicultura en nuestra provincia creando una infografía en línea.



En el comienzo de cada subproyecto hubo coincidencias de tres momentos, el primero fue el de búsqueda e investigación que se plasmó en pizarras digitales e hicieron las veces de repositorio colaborativo de información. A continuación, el segundo momento fue el de la organización de la información destinado a recuperar aspectos relevantes



## **DEL ÁMBITO UNIVERSITARIO AL ENOTURISMO EN CÓRDOBA**

de la historia del vino, instancia necesaria para los debutantes absolutos en francés y neótos en el vino (¿Porqué no?). Ésta fue plasmada en una línea de tiempo interactiva digital y en tercer lugar, se relevaron aspectos distintivos y pertinentes a las directrices de cada subproyecto.

Cabe destacar que tanto la construcción del glosario, como la de la infografía estuvieron mediadas por Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TIC), materia marco de ambos trabajos. En efecto, TIC es una materia de 1er año de la carrera que aborda contenidos que responden a las nuevas configuraciones sociales surgidas a partir de las nuevas tecnologías e introduce a los futuros técnicos en lenguas en la dinámica propia de la cultura digital, en este caso en particular en lengua francesa.

Entre las implicancias del proyecto, de gran variedad como el tema que nos convoca, deseamos poner de relieve por un lado, las que se relacionan con los aprendizajes transitados por todos los estudiantes; por otro lado, las que permiten a los futuros egresados de la Tecnicatura en Lenguas tomar conciencia de las habilidades comunicativas que adquirirán en su paso por la Universidad Nacional de Río Cuarto en consonancia con el nuevo paradigma digital que nos atraviesa como sociedad.



## DEL ÁMBITO UNIVERSITARIO AL ENOTURISMO EN CÓRDOBA

En cuanto a los aprendizajes realizados van desde entrar en contacto con el léxico de especialidad del vino en francés, a hacer investigaciones históricas, mediar entre textos de múltiples características en lengua francesa, para obtener producciones multimediales; sin dejar de lado la práctica de competencias comunicacionales digitales en línea. Además agregamos la interacción entre las nuevas formas de leer y escribir que brindan las nuevas tecnologías (justo en este instante estamos leyendo sobre el vino en una pantalla digital...). Y Finalmente es de destacar la formación del profesional en lenguas extranjeras, los futuros egresados serán profesionales idóneos para ser incorporados a múltiples sectores productivos en los que las lenguas extranjeras cumplen un rol fundamental conjuntamente con las nuevas tecnologías que hicieron desaparecer las barreras espacio-temporales de nuestro actual mundo globalizado.

La presentación de este proyecto constituye una muestra acabada de la gestión de tareas específicas en lengua francesa relacionadas con prácticas digitales y comunicativas significativas y contextualizadas, en este caso haciendo eje en el enoturismo de la provincia de Córdoba.

Para concluir, las redes y los diálogos generados por la experiencia del lenguaje del vino, en la que el francés ha facilitado “la comunicación intercultural porque las lenguas son portadoras de contenidos, rasgos y marcas de las culturas de las cuales son el medio de expresión” (Aparicio, 2011: 742), constituyen elementos fundamentales para los futuros profesionales que se forman en nuestra universidad. Lo cual nos permite armar que el objetivo pedagógico de promover en el estudiantado interés, apertura hacia lenguas culturas por ende hacia las personas y hacia los lugares que habitan, ha sido ampliamente logrado con este proyecto.

Del ámbito universitario al enoturismo intercultural en la provincia de Córdoba © 2024 por Susana Isabel Cucco Cecilia Cristina Irusta tiene licencia CC BY-NC-ND 4.0. 🍷

# ESPUMANTES

## PARA TU BRINDIS DE FIN DE AÑO

### ECLAT EXTRA BRUT – BODEGA CAELUM

Desde el corazón de Luján de Cuyo, Mendoza, llega este espumante que combina elegancia y frescura. **Eclat Extra Brut** está elaborado principalmente con uvas Chardonnay, lo que le otorga notas de frutas blancas y un sutil toque a flores. Su burbuja fina y persistente lo convierte en un acompañante ideal para platos frescos como ensaladas de mariscos o sushi.



## ESPUMANTES PARA TU BRINDIS DE FIN DE AÑO

### LUIGI BOSCA EXTRA BRUT

Clásico y sofisticado, el Luigi Bosca Extra Brut es un fiel representante de la excelencia argentina. Con un blend de Chardonnay y Pinot Noir, ofrece un perfil aromático que mezcla frutas tropicales y delicadas notas a levadura. Su cuerpo medio y final elegante lo hacen perfecto para acompañar entradas como carpaccios o quesos suaves.



## ESPUMANTES PARA TU BRINDIS DE FIN DE AÑO

### TRIVENTO CUVÉE EXCEPTIONNELLE

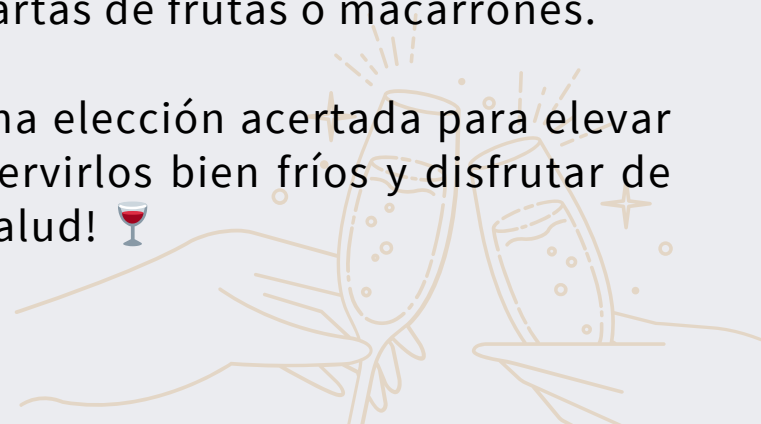
Una opción premium para quienes buscan algo especial. Este espumante se distingue por su método tradicional de elaboración, que le aporta complejidad y textura. En nariz despliega aromas a brioche y frutas secas, mientras que en boca se presenta cremoso y equilibrado. Ideal para un brindis solemne o para acompañar platos principales como pescados al horno o carnes blancas.



### MARÍA HAND CRAFT

La originalidad en una botella. María Hand Craft se elabora de manera artesanal, lo que le da un carácter único. Con una base de uvas Moscatel, ofrece una explosión aromática que recuerda a flores y frutas tropicales. Su dulzura equilibrada lo hace un maridaje perfecto para postres ligeros como tartas de frutas o macarrones.

Cualquiera de estas opciones será una elección acertada para elevar tus brindis estas fiestas. Recuerda servirlos bien fríos y disfrutar de cada burbuja en buena compañía. ¡Salud! 🍷



## BRINDEMOS EN GRANDE

*Vinos del mes de Diciembre en el Club*

La época festiva es un momento de encuentros, emociones y gratitud, y los vinos del mes de diciembre seleccionados por nuestro Club He Bebido prometen acompañar cada brindis con estilo.

Para estas fechas tan especiales, presentamos dos etiquetas excepcionales: **Finca La Linda Extra Brut, de Bodega Luigi Bosca, y Blue Edition Velvet Blend, de Bodega Doña Paula.** Ambos vinos destacan por su elegancia, su historia y su capacidad para transformar cada mesa en una celebración única.



## *Vinos del mes de Diciembre en el Club*

### **Finca La Linda Extra Brut de Luigi Bosca: chispeante sofisticación**

#### **Historia de la bodega**

Fundada en 1901 por la familia Arizu, Bodega Luigi Bosca es una de las bodegas más icónicas de Mendoza. Con más de 120 años de tradición, ha sido pionera en llevar los vinos argentinos a nivel internacional, destacándose por su compromiso con la calidad y la innovación en sus prácticas vitivinícolas.

#### **El terroir**

Este espumante se origina en los viñedos de las fincas La España, en Carrodilla, y El Paraíso, en Maipú, Mendoza. Estos terrenos combinan suelos aluviales profundos con un clima ideal, marcado por días soleados y noches frescas, que potencian la frescura y complejidad de las variedades Chardonnay y Semillón utilizadas en este blend.

#### **Características del vino**

De un color dorado con reflejos verdosos, este Extra Brut seduce con un perfil aromático que mezcla notas frutales frescas y delicados toques de miel. En boca, su burbuja fina y persistente aporta frescura y una textura envolvente, ideal para brindar en cualquier ocasión especial. Corte: 50% Chardonnay, 50% Semillón.

Enólogos: José Irrera y Vicente Garzia.

#### **Maridaje**

Perfecto para acompañar platos ligeros como sushi, ceviche o quesos cremosos.

También es ideal para brindar junto a dulces navideños como turrónes o pan dulce, realzando su carácter chispeante y versátil.

## *Vinos del mes de Diciembre en el Club*

### **Blue Edition Velvet Blend: una explosión de sabor y carácter**

#### **Historia de la bodega**

Desde su fundación en 1997, Bodega Doña Paula se ha destacado por su enfoque innovador y sostenible, explorando a fondo los diversos terroirs de Mendoza. Bajo la dirección del reconocido enólogo Martín Kaiser, la bodega combina tradición e investigación para producir vinos que capturan la esencia del Valle de Uco y Luján de Cuyo.

#### **El terroir**

El blend nace en el viñedo El Alto, en Luján de Cuyo, a una altitud de 1.050 metros sobre el nivel del mar. Los suelos arcillosos, el clima templado y la amplitud térmica típica de la región favorecen la concentración aromática y la frescura de las uvas Malbec, Pinot Noir y Bonarda, utilizadas en este vino.





## *Vinos del mes de Diciembre en el Club*

### **Características del vino**

Con un color rojo cereza intenso y reflejos violáceos, este blend destaca por sus aromas de frutos rojos frescos como cerezas y frutillas, acompañados de notas florales y especiadas. En boca, su textura sedosa, taninos jugosos y final prolongado lo convierten en un compañero ideal para las celebraciones festivas.

Corte: 60% Malbec, 30% Pinot Noir, 10% Bonarda.

Enólogos: Martín Kaiser y equipo.

### **Maridaje**

Un vino versátil que realza platos principales como carnes asadas, pastas con salsas intensas o incluso postres de chocolate negro. Es el aliado perfecto para cenas de Navidad o Año Nuevo, llenas de sabor y momentos memorables.

### **Celebremos juntos**

Finca La Linda Extra Brut simboliza la chispa y la alegría de los brindis navideños, mientras que añade calidez y profundidad a las conversaciones en torno a la mesa. Ambos son una invitación a disfrutar de lo mejor de esta temporada festiva, compartiendo emociones, sabores y recuerdos.

¡Que estas fiestas estén llenas de magia, amor y, por supuesto, buen vino!

¡Feliz Navidad y próspero Año Nuevo!

Chin chin! 🍷

Sommelier Damián Bandieri



# ¡CELEBREMOS EL DÍA DEL CABERNET FRANC!

*Cada 4 de diciembre rendimos homenaje al Cabernet Franc, un varietal que ha sabido destacar en un escenario dominado por el Malbec y el Cabernet Sauvignon. Su elegancia, versatilidad y capacidad para expresar el carácter de cada terroir lo convierten en una de las cepas más cautivadoras del mundo del vino.*

Con aromas seductores de frutas rojas como frutillas, frambuesas, guindas y cassis, complementados con notas herbáceas y un toque de pimienta verde o rojo, el Cabernet Franc es un deleite para los sentidos. Su cuerpo ligero, acidez equilibrada y taninos suaves lo hacen un compañero ideal para platos intensos, como quesos curados, carnes de caza y salsas especiadas.



## ¡CELEBREMOS EL DÍA DEL CABERNET FRANC!

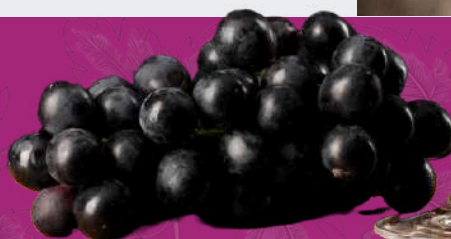
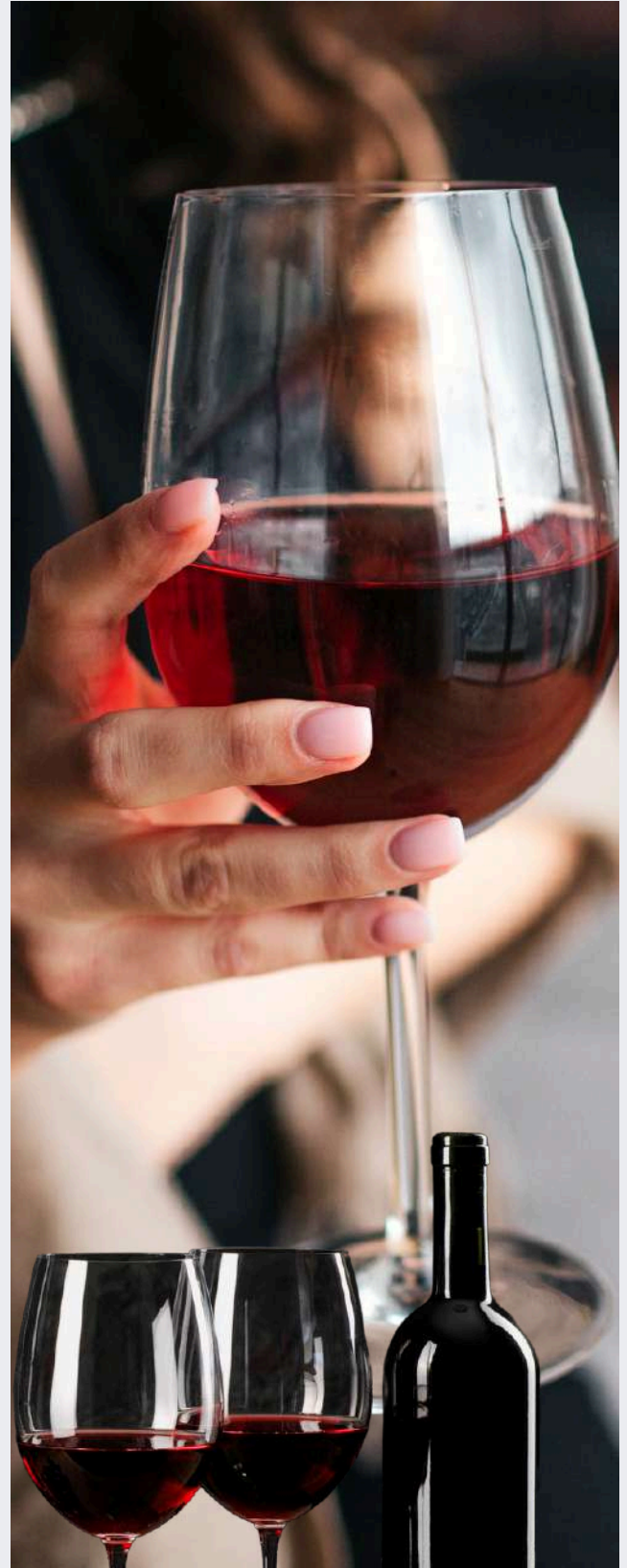
*El Día Internacional del Cabernet Franc conmemora al cardenal Armand Jean du Plessis, quien introdujo esta cepa en la región de Burdeos, Francia. Desde allí, el varietal se expandió al resto del mundo, ganando un lugar especial en las mesas y bodegas de los amantes del vino.*

*En Argentina, esta variedad llegó a mediados del siglo XIX y ha demostrado ser un tesoro enológico. Actualmente, contamos con aproximadamente 1500 hectáreas plantadas, distribuidas principalmente en Mendoza, pero también en provincias como Salta, San Juan, La Rioja, Neuquén y Río Negro. Su capacidad para adaptarse a diferentes climas y expresar de manera única el terroir de cada región lo convierte en un favorito tanto de enólogos como de consumidores.*

*En este día tan especial, te invitamos a levantar tu copa y brindar con un Cabernet Franc. ¿Querés experimentar lo mejor de esta variedad? Explorá nuestra selección en línea y encontrá vinos únicos que te harán enamorarte aún más de esta excepcional cepa.*

*Chin chin!* 🍷

**cabernet franc en**  
**[www.lodegranado.com.ar](http://www.lodegranado.com.ar)**

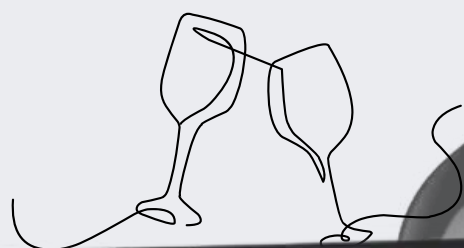


# EL MEJOR TINTO DE ARGENTINA EN SU DÍA **CABERNET FRANC** **ALTITUD SERIES 1350**

*El Día Internacional del Cabernet Franc se celebra con orgullo en Argentina gracias al Altitud Series 1350 Cabernet Franc 2022 de Doña Paula, elegido mejor tinto en el prestigioso 3er Concurso Nacional de Vinos Guarda 14 by Enolife. Este galardón reafirma no solo el potencial del Cabernet Franc en nuestro país, sino también el liderazgo de Doña Paula en la creación de vinos que expresan la esencia de su terroir.*

## **Un Viñedo a 1350 Metros: El Origen del Éxito**

El Altitud Series 1350 toma su nombre de la altitud de sus viñedos en Gualtallary, Valle de Uco, un paraíso para el Cabernet Franc. Allí, a 1350 metros sobre el nivel del mar, el clima fresco y los suelos calcáreos aportan frescura, elegancia y una identidad inconfundible a este vino.



## EL MEJOR TINTO DE ARGENTINA EN SU DÍA CABERNET FRANC ALTITUD SERIES 1350

### EL TOQUE MAGISTRAL DE MARTÍN KAISER

*Bajo la dirección de Martín Kaiser, director vitícola y enológico de Doña Paula, este Cabernet Franc se distingue por su perfil floral y herbal, taninos suaves y una acidez vibrante. Su crianza de 20 meses en barricas usadas resalta la pureza de la fruta y el carácter único del terroir, ofreciendo un vino menos especiado que otros ejemplares de la variedad, pero con una elegancia inigualable.*

*Kaiser, quien subió al escenario en tres ocasiones durante el concurso, expresó su entusiasmo por el futuro del Cabernet Franc de altura: «Estamos apostando mucho por este varietal porque creemos que tiene mucho futuro y va a hacer mucho ruido».*

### Notas de Cata y Maridajes

*El Altitud Series 1350 cautiva desde la vista con su rojo rubí intenso. En nariz, despliega aromas florales y herbales combinados con notas de frutas rojas frescas como frambuesas y cerezas. En boca, su estructura sedosa y final prolongado lo convierten en una experiencia sensorial única. Por su versatilidad, marida perfectamente con cordero al romero, risotto de hongos o quesos semiduros, aunque su carácter elegante lo hace ideal para disfrutar por sí solo en momentos especiales.*

### Un Orgullo Nacional

*El reconocimiento obtenido en el concurso, realizado el pasado 6 de octubre de 2024, destaca la excelencia de los vinos de altura y reafirma el papel del Cabernet Franc como una de las variedades más prometedoras de Argentina.*

Encontralo en nuestras 25 sucursales o en  
[www.lodegranado.com.ar](http://www.lodegranado.com.ar) 🍷



UNA ALTERNATIVA ECOLÓGICA

# CERA DE ABEJA PARA CÁPSULAS DE VINO

*En el mundo del vino, donde tradición e innovación suelen ir de la mano, surge una nueva propuesta que combina sostenibilidad y funcionalidad: el uso de cera de abeja como alternativa a las cápsulas metálicas o plásticas que recubren los cuellos de las botellas.*



COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

# P

*Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo*



LO DE GRANADO  
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

## CERA DE ABEJA PARA CÁPSULAS DE VINO

Esta práctica, que se ha comenzado a implementar en algunas bodegas comprometidas con el medio ambiente, tiene múltiples ventajas. La cera de abeja es un material 100% renovable y biodegradable, lo que la convierte en una opción alineada con los valores de sostenibilidad que cada vez más consumidores exigen. Además, su aplicación no requiere procesos industriales complejos, lo que puede reducir la huella de carbono asociada a la producción de cápsulas tradicionales.

Desde el punto de vista estético, las botellas selladas con cera de abeja ofrecen un aspecto artesanal y distintivo, lo que refuerza el concepto de autenticidad y exclusividad que muchos vinos buscan transmitir. Por otro lado, en términos prácticos, este material protege el corcho y sella herméticamente la botella, preservando la calidad del vino.

Sin embargo, también enfrenta ciertos desafíos, como la percepción del consumidor respecto a la durabilidad del sello o el posible impacto en el precio final del producto. A pesar de esto, su adopción podría marcar un camino hacia una industria más respetuosa con el medio ambiente, donde cada detalle, por pequeño que parezca, contribuya a un futuro más sostenible.

La creciente demanda de prácticas responsables en la elaboración y presentación de vinos está impulsando a las bodegas a explorar alternativas innovadoras. La cera de abeja no solo representa un paso hacia adelante en esta dirección, sino también un puente entre tradición y modernidad, destacando el compromiso de la industria con el cuidado del planeta.

¿Qué opinás sobre esta tendencia? ¿Adoptarías una botella de vino con este tipo de sello? 🍷





# ESPÍRITU FESTIVO

CONOCÉ 4 VINOS EXCEPCIONALES

*Las fiestas son el momento ideal para celebrar la vida, compartir emociones y disfrutar de lo mejor que la vitivinicultura argentina tiene para ofrecer. Este año, queremos acompañarte con una selección de cuatro vinos únicos que capturan el alma de sus terroirs, la pasión de sus bodegas y el espíritu de brindar juntos. Cada etiqueta que presentamos no solo destaca por su calidad, sino también por las historias que las respaldan, invitándonos a compartir momentos inolvidables.*



## **Pala Corazón Malbec Gualtallary – Bodega Niven**

Desde el corazón del Valle de Uco, Bodega Niven nos regala un Malbec singular, nacido de la frescura y altura de Gualtallary. Pala Corazón es un homenaje a la conexión entre el hombre y la tierra, representado en su etiqueta vibrante y su alma auténtica. Este vino exhibe un perfil frutal profundo, con notas de cerezas negras, moras y un toque de violetas característico del terruño. En boca, su acidez refrescante y sus taninos finos lo convierten en una elección versátil para maridar con carnes asadas o un clásico vitel toné.

## ESPÍRITU FESTIVO - CONOCÉ 4 VINOS EXCEPCIONALES

### **Stratus Blend – Bodega Trivento**

La propuesta de Trivento para estas fiestas es una verdadera joya enológica: Stratus, un blend encabezado por Malbec que se complementa con toques de Cabernet Franc y Merlot. Elaborado con uvas seleccionadas de los mejores viñedos del Valle de Uco, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary. Este vino destaca por su complejidad. En nariz, se perciben aromas de ciruelas maduras, especias dulces y sutiles notas de tabaco. Su paso por barricas de roble francés aporta elegancia y una textura aterciopelada que abraza el paladar. Ideal para lucirse en la mesa con un cordero patagónico o platos de sabor intenso.

### **Altitud Series 1350 Cabernet Franc – Bodega Doña Paula**

Si hablamos de vinos que marcan tendencia, el Altitud Series 1350 Cabernet Franc es un claro protagonista. Este ejemplar, premiado como el mejor tinto en el Concurso Nacional de Vinos Guarda 14, nos transporta al viñedo de Gualtallary, a 1350 metros de altura. Elaborado por Martín Kaiser, el vino se destaca por su perfil floral y herbal, taninos suaves y una elegancia inconfundible. Su crianza de 20 meses en barricas usadas permite que el carácter del terroir resplandezca, siendo una opción ideal para quienes buscan vinos con identidad y sofisticación. Perfecto para acompañar quesos curados o un magret de pato.

### **Caelum Reserva Malbec – Bodega Caelum**

Desde Luján de Cuyo, Bodega Caelum presenta este Reserva Malbec, una expresión clásica pero vibrante del varietal insignia de Argentina. Sus uvas, cultivadas a los pies de la Cordillera de los Andes, dan lugar a un vino con notas de frutas rojas maduras, chocolate y un delicado toque especiado. En boca, su estructura amable y sus taninos redondos lo convierten en un compañero perfecto para una cena festiva, desde un tradicional lechón hasta unas pastas caseras con salsas intensas.

Brindemos por momentos inolvidables

Estos cuatro vinos no son solo etiquetas; son invitaciones a celebrar lo extraordinario. Cada copa encierra el esfuerzo, la pasión y el cuidado de las bodegas que los producen, convirtiéndolos en el regalo perfecto para estas fiestas. Este año, te proponemos brindar con vinos que honran nuestro terroir y realzan la magia de compartir. ¡Que cada brindis esté lleno de alegría, amor y buenos momentos! Felices fiestas y felices vinos. Chin chin!



# Unite a nuestro club!



[www.hebebido.club](http://www.hebebido.club)



Venía a tu local más cercano

## 25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

[www.lodegranado.com.ar](http://www.lodegranado.com.ar)

