

Número 12
Enero 2025

REVISTA **WINE** MARKET

**LAS MEJORES
SANGRÍAS**

**VINOS DE
VERANO**

**FERNET JUJEÑO
CLÁSICO REVERSIONADO**

**BOLSO LOUIS
VUITTON
SU CONEXIÓN CON EL VINO**

**Y mucho
más...**



EDICIÓN ENERO 2025

03

Editorial

Verano con V de Vino!

04

Fernet Jujeño

Un Clásico en Versión Transparente

07

Mezcal qué es?

Diferencias con el Tequila

11

Las Mejores Sangrías

Recetas para Este Trago de Verano

15

Los Vinos del Mes

Fiano Terrunio 2024
& Finjamos Demencia Malbec 2024

18

Trivento Relanza su Malbec Orgánico

20

El Tratado de Versalles

Su Impacto en el Mundo del Vino

22

El Bolso Noé de Louis Vuitton

Su Conexión con el Vino

25

Córdoba: Maridaje Turístico

Uniendo Rutas de Queso y Vino

27

Vinos con Sabor a Mar

10 Años de Vitivinicultura Oceánica



REVISTA WINE MARKET
Revista Digital Mensual

Contenidos: Somm Damián Bandieri,
Mauro Charvey

Edición: Luz Pacha Nicastro

Fotografía: Fede Storani

contacto.maurocharvey@gmail.com

Producción General Grupo Traza

ÍNDICE

EDITORIAL

Verano con V de Vino

Enero nos envuelve en la magia del verano argentino: días largos, noches cálidas y momentos perfectos para relajarnos y compartir. Aunque el verano parece eterno, sabemos que en un abrir y cerrar de ojos se escapará, así que la clave está en disfrutarlo al máximo. ☀️🍷

En esta edición, te traemos las mejores ideas para saborear esta temporada: sangrías refrescantes con vino tinto y frutas, ideales para compartir al borde de la piscina o en esas tardes donde el relax manda.

Además, te invitamos a descubrir maridajes turísticos en las rutas del queso y vino de Córdoba, explorar el sabor único del fernet jujeño, y conocer las diferencias entre mezcal y tequila. Por supuesto, no pueden faltar los vinos del mes y una perla exclusiva de Louis Vuitton que no te podés perder.



Enero es para disfrutar, brindar y relajarse. ¡Levantemos la copa por un verano inolvidable! 🍷🌟

3

MÁS
NOTAS
EN LA
WEB



TENDENCIAS

FERNET JUJEÑO

LA CLÁSICA BEBIDA EN VERSIÓN TRANSPARENTE

Se llama Chola y es una bebida realizada con maceración de 41 especias y flores recogidas a más de 3 mil metros de altura en la provincia del norte del país.



FERNET JUJEÑO

Presentado en la Quebrada de Humahuaca

En la Quebrada de Humahuaca, se realizó el pre lanzamiento de Chola, un fernet de identidad jujeña que está realizado a base de hierbas naturales cosechadas a más de 3.000 metros de altura en la provincia del norte del país.

«Chola surge de la maceración de 41 botánicos recogidos a más de 3 mil metros de altura. Tiene una graduación alcohólica de 32 grados, algo más baja que la que tiene el fernet Branca, el más popular de su categoría en Argentina», explicó “Tato” Giovannoni (foto), uno de los creadores del producto, y reconocido como una de las diez personas más influyentes de la industria de los bares del mundo por la revista Drinks International.

“En el brainstorming inicial de Chola empecé a pensar en el sol, en la cultura del altiplano, donde la mujer tiene un rol de matriarca y está en contacto todo el tiempo con la tierra. Buscamos un producto fuerte pero a la vez suave.



FERNET JUJEÑO

“Queríamos sacarlo del negro, que es el fernet más común que vemos acá, y darle pureza, pero también estructura y solidez”, explicó **Giovannoni** en sus redes.

Lo acompañó en el emprendimiento Adrián Glickman, co-creador también de otras bebidas como el gin Príncipe de los Apóstoles, desarrollado a base de yerba mate.

«Nuestra idea nunca fue salir a competir con lo que ya existe. Nuestra marca nace por la inquietud de buscar y traer algo nuevo al mercado que represente a la Argentina en el mundo con botánicos propios», aclaró Giovannoni.

Cómo se toma Chola

“Este fernet no lo hicimos para combinarlo con una bebida cola, aunque igual la mezcla funciona muy bien, sobre todo con la versión zero de la reconocida gaseosa, que es menos dulce. Con soda o tónica queda buenísimo, y solo, en las rocas, también”, especificó Giovannoni.

A su vez, los creadores explicaron que la primera partida, de solo 3 mil botellas, es sensible a la capacidad de producción de las mujeres que cultivan los botánicos. 🍷



MEZCAL QUÉ ES?

DIFERENCIAS CON EL TEQUILA



El mezcal, junto con el tequila, es una de las bebidas más conocidas en México, que se obtiene a partir de la fermentación y destilación del agave. En esta oportunidad les vamos a contar con más detalle qué es el mezcal y cómo consumirlo, así como también los tipos de mezcal que existen. Apunten toda la información de esta bebida, que si bien parece muy similar al tequila, tiene sus peculiaridades, y seguro les va a encantar.

¿QUÉ ES EL MEZCAL?

El mezcal, una bebida destilada del agave, es símbolo de México y ha ganado popularidad mundial. Con raíces en Oaxaca y Guerrero, era elaborado artesanalmente por indígenas para celebraciones. Su consumo, inicialmente reservado a los nobles, se extendió tras la colonización española. Al igual que el tequila y la raicilla, cuenta con denominación de origen.



¿CUÁNTOS GRADOS DE ALCOHOL TIENE EL MEZCAL?

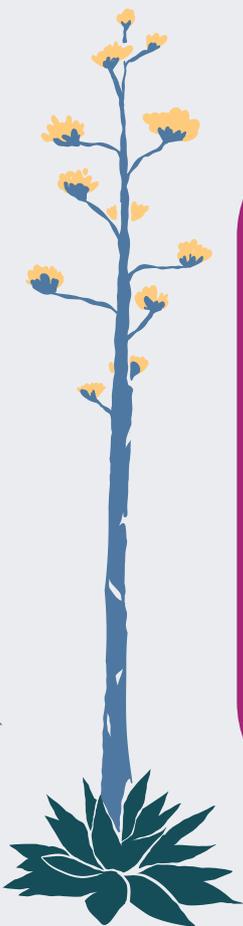
El contenido de alcohol en el mezcal varía según su tipo, con un mínimo de **35%** y un **máximo aproximado de 55%**, lo que lo convierte en una bebida de alta graduación alcohólica. Es importante destacar que un mezcal de buena calidad suele tener una concentración elevada de alcohol, lo que constituye una de las principales características para identificar un mezcal de excelencia.

¿A QUÉ SABE EL MEZCAL?

El mezcal se caracteriza por su sabor fuerte, dado su alta graduación alcohólica y el proceso de destilación con agaves tostados, que le otorgan un toque ahumado más o menos intenso según la variedad. Algunos critican la calidad del mezcal exportado a Estados Unidos, comparándolo con gasolina, debido a su baja calidad. Para disfrutarlo plenamente, se recomienda optar por mezcal artesanal, que ofrece una amplia gama de sabores, desde suaves hasta intensos, influenciados por el tipo de suelo donde se cultiva el agave.

QUE ES EL ÁGAVE

El Agave tequilana (agave tequilero) es una especie de planta suculenta perteneciente a la antigua familia de las agaváceas, ahora clasificada en la subfamilia Agavoideae. Similar al aloe vera en cuanto a su aspecto, esta planta, también conocida como pita o maguey, presenta hojas carnosas y espinosas, así como ramilletes de flores amarillas.



CLASIFICACIÓN DEL MEZCAL

TIPOS DE AGAVE



Tanto el sabor como la variedad de mezcal están determinados por el tipo de agave que se utilice para producir la bebida, ya que se trata de una planta que se puede cultivar o puede crecer de manera silvestre.

Los tipos de agave con los que se puede hacer mezcal son tobalá, espadín y madre cuixe, que a su vez pueden someterse a tres tipos diferentes de producción: la manera tradicional, sin ningún aparato electrónico; el proceso denominado pechuga, ya que literalmente se introduce una pechuga de pavo o conejo en el barril donde se destila la bebida; y la producción abocado, que utiliza otros ingredientes naturales, tales como semillas, flores e incluso gusanos.

CLASES DE MEZCAL

Como mencionábamos, existen **diferentes clases de mezcal**, que se diferencian principalmente por el **tipo de agave** que se utiliza, así como también por el **tipo de producción** al que se recurre para obtener esta bebida destilada.



CLASES DE MEZCAL

1. Blanco o Joven: Incoloro, elaborado con agave espadín y sin maduración, proviene directamente del proceso de destilación.
2. Madurado en Vidrio: Reposado en vidrio por unos 12 meses en condiciones de baja temperatura y oscuridad.
3. Reposado: Madura de 2 a 12 meses en barriles o botellas de madera, generalmente de roble.
4. Añejo: Reposa hasta tres años en recipientes grandes con capacidad mínima de 1.000 litros.
5. Abocado (de sabores): Mezcal refinado con ingredientes como limón, naranja, gusano de maguey o hierbas.



CATEGORÍAS DE MEZCAL SEGÚN EL PROCESO DE ELABORACIÓN:

Industrial: Cocción del agave en hornos de pozo, molienda mecánica y destilación en equipos de acero o cobre.

Artesanal: Similar al industrial, pero la fermentación se realiza en madera, barro o pieles, y la destilación puede hacerse en ollas de barro.

Ancestral: Proceso tradicional y valioso. Fermentado en piedra, madera o barro.

DIFERENCIA ENTRE EL MEZCAL Y EL TEQUILA

El tequila y el mezcal son dos bebidas alcohólicas derivadas del agave, pero con diferencias clave:

1. Tipo de agave: El tequila se obtiene del agave azul, mientras que el mezcal puede provenir de varios tipos de agave.
2. Cocción: El mezcal se cocina en un horno a leña, lo que le da un sabor ahumado, mientras que el tequila se cocina al vapor.
3. Graduación alcohólica: El mezcal tiene una graduación alcohólica más alta que el tequila.
4. Origen: El tequila proviene principalmente de Jalisco, México, mientras que el mezcal se produce en varios estados de México.
5. Sabor: El mezcal tiene un sabor más intenso y ahumado, mientras que el tequila es más suave y refrescante.

En resumen, aunque ambos provienen del agave, el tequila y el mezcal tienen características únicas que los distinguen. 🍷



PARA ESTE VERANO

LAS MEJORES SANGRÍAS

Refrescante, frutal y llena de sabor, la sangría de vino es el cóctel perfecto para combatir el calor del verano y acompañar reuniones al aire libre. Originaria de España, esta bebida se ha convertido en un clásico internacional gracias a su versatilidad y su capacidad de realzar los sabores del vino con frutas y especias. **A continuación, te presentamos una guía paso a paso para preparar la mejor sangría y algunos consejos para personalizarla según tus gustos.**



Continúa en
Página 12

SANGRÍA DE VINO

INGREDIENTES ESENCIALES

Para una sangría clásica y equilibrada necesitarás:

- 1 botella de vino tinto joven: Optá por un vino afrutado y de cuerpo ligero, como un Tempranillo, Garnacha o Malbec. No es necesario usar un vino caro, pero sí uno de buena calidad, yo te recomiendo Al Otro Lado del Río Malbec
- Frutas frescas: Naranjas, limones, manzanas y duraznos son las más tradicionales. También podés incluir frutas de temporada como frutillas, arándanos o ananá para darle un toque especial.
- Un endulzante: Azúcar, miel o almíbar simple, según tu preferencia. Ajustá la cantidad al nivel de dulzura que desees.
- Un licor: Brandy o licor de naranja (como Triple Sec o Cointreau) para intensificar los sabores.
- Un toque efervescente: Agua con gas, soda o un poco de tónica para darle ligereza.
- Hielo: Para mantener la bebida bien fría.



SANGRÍA DE VINO

PREPARACIÓN PASO A PASO

1. Elegí el recipiente adecuado: Utilizá una jarra grande que permita mezclar bien todos los ingredientes y que sea fácil de servir.
2. Prepará las frutas: Lavá, pelá y cortá las frutas en rodajas o cubos. Agregá estas piezas al recipiente y exprimí suavemente algunas para liberar sus jugos.
3. Mezclá el vino y el licor: Verté el vino tinto sobre las frutas, seguido del licor elegido. Retirá para combinar.
4. Endulzá a tu gusto: Incorporará el endulzante poco a poco, probando hasta alcanzar el equilibrio deseado.
5. Dejá reposar: Cubrí la jarra y refrigerala durante al menos dos horas (o incluso toda la noche). Esto permite que los sabores se integren y se intensifiquen.
6. Añadí el toque burbujeante: Justo antes de servir, agregá el agua con gas o la soda para darle ese toque refrescante.
7. Serví con hielo: Llená los vasos con hielo, verté la sangría y decorá con algunas frutas frescas.



SANGRÍA DE VINO

CONSEJOS PARA PERSONALIZARLA

Variedades de vino: Si preferís un toque más ligero, probá con vino blanco o rosado en lugar de tinto. Las sangrías blancas son ideales para resaltar frutas como uvas verdes, kiwi o pera.

Especias: Agregá una ramita de canela, anís estrellado o jengibre fresco para un perfil aromático más complejo.

Frutas congeladas: Usá frutas congeladas en lugar de hielo para mantener la bebida fría sin diluirla.

Un giro tropical: Experimentá con jugos como el de mango, maracuyá o coco para una versión exótica.

EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO

La sangría combina maravillosamente con platos frescos y ligeros, como ensaladas, tapas, quesos suaves o incluso parrilladas de verano. Es una bebida social, diseñada para ser compartida y disfrutar del momento.

Este verano, deja que la sangría sea la protagonista de tus reuniones. Con su equilibrio entre dulzura, acidez y frescura, seguro conquistará a todos tus invitados. ¡Salud! 🍷



*Enero en el club: Fiano Terrunio 2024
& Finjamos Demencia Malbec 2024*

LOS VINOS DEL MES

En el club Hebebido celebramos cada mes con la elección de vinos que representan lo mejor de la creatividad, la calidad y la pasión vinícola. En enero, te invitamos a disfrutar de dos etiquetas únicas que combinan autenticidad, personalidad y un profundo respeto por la tierra y el arte de hacer vino.



Caelum Fiano 2024: La elegancia de la frescura

Proveniente de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, este vino blanco nos presenta una cepa poco común en el país: el Fiano. Originaria del sur de Italia, esta variedad encuentra en los viñedos de Bodega Caelum un terroir ideal para expresar todo su potencial.

La bodega:

Caelum es un proyecto boutique que toma su nombre de una constelación visible desde el hemisferio sur. Como el cincel para el escultor, las manos son la herramienta clave en su filosofía de elaboración. Cada vino de Caelum refleja una meticulosa atención al detalle y una búsqueda constante por la calidad.

Caelum Fiano 2024: La elegancia de la frescura

Notas de cata:

- Color: Blanco brillante con reflejos dorados y verdes.
- Aroma: Una explosión de ores blancas y delicados matices aromáticos.
- En boca: Fresco y cítrico, con un final limpio y persistente.

Maridaje:

Ideal para acompañar platos frescos como ensaladas de mariscos, sushi o quesos suaves. También es perfecto para las tardes de verano, disfrutándolo solo o con frutas frescas.

Un detalle especial: Este Fiano se elabora sin paso por barrica, resaltando la pureza varietal y la frescura que define a esta joya blanca.

A continuación te presentamos:



Finjamos Demencia Malbec 2024: La irreverencia de lo extraordinario

Con un enfoque desenfadado, este Malbec de Bodega Trivento desafía las normas y se presenta como un homenaje al humor y la autenticidad.

«Finjamos Demencia» no solo es un vino, sino una invitación a vivir la vida con ironía y creatividad.

Notas de cata:

- Aroma: Notas intensas de frutas rojas combinadas con la calidez del roble, aportando toques de vainilla y café.
- En boca: Persistente y envolvente, con un equilibrio que combina la ciruela madura, la madera bien integrada y un toque especiado.

Maridaje:

Perfecto para carnes asadas, pastas con salsas intensas o un clásico asado argentino. Este Malbec también se disfruta en buena compañía, acompañando conversaciones profundas o risas espontáneas.

Un toque único: El potencial de guarda de este vino es de tres años, pero su carácter joven y atrevido lo hace irresistible desde ahora.

Un mes para disfrutar de lo especial

El Caelum Fiano 2024 y el Finjamos Demencia Malbec 2024 son mucho más que vinos: son experiencias embotelladas que reflejan el espíritu de nuestro Club Hebebido. Desde la frescura cítrica del Fiano hasta la intensidad del Malbec, ambos vinos nos recuerdan por qué amamos explorar el mundo del vino.

¡Te esperamos en Lo de Granado para adquirirlos y compartir juntos esta selección especial! 🍷



TRIVENTO RELANZA SU MALBEC ORGÁNICO

Trivento anunció que relanza su Trivento Malbec Organic Wine, en línea al comprometido trabajo que la bodega lleva hace años respecto a iniciativas medioambientales y de sostenibilidad. Está elaborado con uvas orgánicas certificadas de viñedos ubicados en el Valle de Uco a una altitud media de 1200 metros sobre el nivel del mar.

“Buscamos durante más de 5 años el viñedo perfecto que nos proporcionará las uvas necesarias para producir una versión orgánica de nuestro emblemático Trivento Reserve Malbec. Peumayén significa en lengua indígena lugar soñado” afirma Maximiliano Ortíz, responsable enológico de vinos orgánicos de Trivento.



Trivento Malbec Organic Wine es 100 % elaborado con uva malbec. Fermentado en depósitos de acero inoxidable para conservar la tipicidad del varietal y lograr un carácter frutal y expresivo. No contiene sulfitos añadidos y no tiene contacto con madera. A la vista es un vino de color violeta intenso. En nariz se puede encontrar aromas de frutos negros con notas de especias y floreales y en boca, es de final largo, afrutado.

TRIVENTO RELANZA SU MALBEC ORGÁNICO

El Lugar

Peumayén, ubicado en el Valle de Uco, cuenta con 6 hectáreas de Malbec plantado bajo un sistema de conducción en cordón bilateral. Este viñedo se desarrolla en perfecta armonía con la flora y fauna autóctonas.

En cuanto al manejo del viñedo, solo recibe un cultivo mínimo, lo que permite mantener su equilibrio natural.

El agua, un recurso vital, es cuidadosamente gestionada mediante riego por goteo a presión, optimizando su uso. Las plantas están protegidas con redes anti-granizo, garantizando su cuidado. Uno de los aspectos más destacados de este viñedo es el perfil del suelo, compuesto por capas de arena, piedra media y piedra cubierta de carbonato y caliche, características influenciadas por la cercanía al río Las Tunas.

Tendencia:

El consumo de vino orgánico ha mostrado un rápido crecimiento a nivel mundial en los últimos 15 años. A nivel local, aunque su expansión es más lenta, mantiene una tendencia sostenida al alza. 🍷

Trivento en
www.lodegranado.com.ar



EL TRATADO DE VERSALLES

SU IMPACTO EN EL MUNDO DEL VINO

*En 1919, la firma del Tratado de Versalles no solo marcó el fin de la Primera Guerra Mundial, sino que también tuvo implicancias significativas para la industria del vino. Este acuerdo histórico, además de reorganizar las fronteras y redefinir el orden mundial, **influyó en la producción, comercialización y denominación de origen de vinos en Europa.***

Una de las disposiciones relevantes del tratado fue la protección de las denominaciones de origen en el marco del comercio internacional. Regiones como **Champagne**, en Francia, comenzaron a recibir un reconocimiento legal que limitaba el uso de su nombre exclusivamente a los vinos producidos dentro de su territorio, bajo normas específicas de calidad y métodos de producción. Esto sentó las bases para el sistema moderno de denominaciones de origen protegidas (DOP), que hoy garantiza la autenticidad y el prestigio de los vinos a nivel global.

Además, el tratado también afectó a regiones vitivinícolas en países derrotados como Alemania, que perdió territorios clave para su producción vinícola, como Alsacia-Lorena, reincorporados a Francia. Este cambio no solo transformó el mapa político, sino que también alteró las dinámicas de producción y exportación de vinos en Europa.



SU CONEXIÓN CON EL VINO

EL BOLSO NOÉ DE LOUIS VUITTON

El mundo del vino y el de la moda tienen encuentros insospechados, y uno de los más emblemáticos es el bolso Noé de Louis Vuitton. Este accesorio, que hoy en día es un símbolo de lujo y estilo, nació en 1932 con un propósito muy diferente al que imaginaríamos: fue diseñado específicamente para transportar botellas de vino y champán.



Una idea práctica para un producto de lujo

La historia del bolso Noé comienza con una solicitud particular. Un productor de champán encargó a Gaston-Louis Vuitton, nieto del fundador de la maison, crear un bolso funcional que pudiera llevar cinco botellas: cuatro en la base y una en el centro. El resultado fue un diseño cilíndrico, fabricado con la resistente lona Monogram y equipado con un cierre de cordón que mantenía las botellas seguras durante el transporte.

Este concepto no solo resolvía una necesidad específica, sino que también destacaba por su elegancia, convirtiendo un objeto utilitario en una pieza de alta gama. El nombre “Noé”, además, evoca al personaje bíblico que salvó especies en su arca, entre ellas, probablemente, las vides que originaron el vino.

COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

P

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

EL BOLSO NOÉ DE LOUIS VUITTON

Diseño atemporal y evolución

El bolso Noé pronto trascendió su uso original para convertirse en un accesorio codiciado por su estilo y funcionalidad. Su forma española, el cierre práctico y la durabilidad de los materiales lo posicionaron como un referente de diseño atemporal. Louis Vuitton, fiel a su tradición de innovación, ha lanzado a lo largo de los años diversas versiones del Noé, incluyendo modelos más pequeños como el Petit Noé y reinterpretaciones modernas con nuevos materiales y colores.

El vínculo con el vino

La conexión del bolso Noé con el vino no es solo funcional, sino también cultural. En Francia, el vino es un emblema de tradición y sofisticación, y el Noé captura esa esencia al unir la practicidad de transportar botellas con la elegancia de un diseño refinado. Aunque hoy en día el Noé ya no se utiliza para cargar champán, su historia sigue resonando entre los amantes del vino y el lujo, consolidándolo como un testimonio de cómo la moda puede rendir homenaje a la cultura vinícola. 🍷



MARIDAJE TURÍSTICO EN CÓRDOBA

SE UNEN LAS RUTAS DEL QUESO Y DEL VINO

La provincia de Córdoba suma una nueva y tentadora propuesta enogastronómica para el turismo local, nacional e internacional: la unión de los Caminos del Vino y los Caminos del Queso. Este innovador proyecto conecta a dos localidades emblemáticas: Arroyo Cabral, conocida como la Capital Nacional del Queso, y Villa General Belgrano, un punto destacado dentro de los Caminos del Vino de Córdoba.



Una alianza que celebra el sabor y la identidad

La idea de unir estas rutas nació como una forma de potenciar los productos identitarios de cada región y ofrecer una experiencia integral que combine tradición, cultura y placer sensorial. Arroyo Cabral, famosa por la excelencia de sus lácteos, y el Valle de Calamuchita, con su rica tradición vitivinícola, se complementan para brindar un recorrido único a los amantes del vino y el queso.



MARIDAJE TURÍSTICO EN CÓRDOBA

El pasado fin de semana se inauguró en Arroyo Cabral un tótem identitario de 6,5 metros de altura que marca el Kilómetro 0 de este recorrido conjunto. Este monumento no solo simboliza el punto de partida de esta nueva ruta turística, sino que también resalta la importancia de la colaboración entre comunidades para el desarrollo de propuestas innovadoras.

Un recorrido para todos los sentidos

El nuevo circuito enogastronómico permitirá a los visitantes disfrutar de experiencias inolvidables que incluyen:

- Degustaciones guiadas: quesos artesanales combinados con los mejores vinos de la región.
- Visitas a bodegas y tambos: para conocer de cerca los procesos de elaboración y la pasión que hay detrás de cada producto.
- Eventos temáticos y festivales: que celebran la riqueza cultural y gastronómica de ambas localidades.
- Talleres y maridajes interactivos: ideales para quienes quieren aprender a combinar estos dos productos icónicos.

Impulso al turismo y la economía local

Esta alianza estratégica no solo enriquecerá la oferta turística de la provincia, sino que también generará un impacto positivo en la economía local, fomentando el trabajo de pequeños productores, bodegas familiares y emprendimientos regionales.

En palabras de uno de los organizadores del proyecto: “El vino y el queso tienen una magia especial que conecta a las personas y nos permite mostrar lo mejor de nuestra tierra. Esta iniciativa es un puente entre tradiciones y un homenaje a lo que somos”.

Una invitación irresistible

Con este maridaje perfecto entre el sabor de los quesos y la elegancia de los vinos cordobeses, los Caminos del Queso y del Vino invitan a todos a disfrutar de una experiencia donde los paisajes, los aromas y los sabores se conjugan para crear recuerdos inolvidables.



Córdoba se consolida una vez más como un destino imperdible para quienes buscan un turismo que combine naturaleza, cultura y placer gastronómico. ¡A preparar las copas y los cuchillos, porque este recorrido promete deleitar todos los sentidos! 🍷

10 AÑOS DE VITIVINICULTURA OCEÁNICA VINOS CON SABOR A MAR

En Chapadmalal, un rincón de la costa atlántica argentina que sorprende con sus extensos campos verdes, conviven vacas pastando y, curiosamente, viñedos que marcan un hito en la vitivinicultura nacional. A tan solo 5 kilómetros del mar, Trapiche Costa & Pampa lleva una década desafiando paradigmas al producir los primeros vinos con influencia oceánica en Argentina.

Este proyecto, que comenzó a gestarse hace 15 años y abrió sus puertas en 2015, ha consolidado una propuesta innovadora que combina paisaje, clima y pasión por el vino. Con 30 hectáreas cultivadas, la bodega no solo ha logrado posicionarse en el mercado nacional, sino que también proyecta ampliar su superficie debido a la creciente demanda de sus vinos.

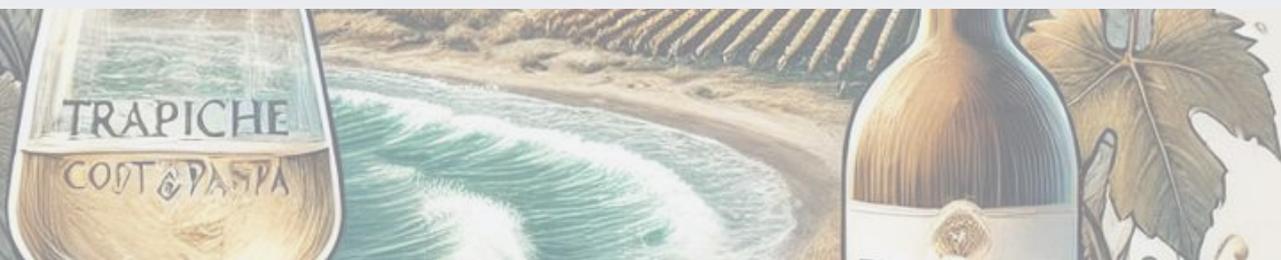


Trapiche Costa & Pampa: 10 años innovando

Con un terroir único influido por el clima marítimo de Chapadmalal, Trapiche Costa & Pampa celebra una década explorando variedades poco convencionales en Argentina, como Albariño, Pinot Gris y Riesling, que reflejan frescura y mineralidad.

Para conmemorar su aniversario, la bodega ofrece catas especiales todos los viernes de enero y febrero, destacando una vertical de Riesling (2016, 2019 y 2024) y Pinot Blanc, maridados con quesos locales y recorridos por los viñedos.

Una invitación a redescubrir la vitivinicultura con la brisa del Atlántico como protagonista. 🍷 ✨



Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

