

Torrontés 2021

UN BLANCO DE ALTURA, CON ARISTAS MUY SEDUCTORAS

C | Tomando
Nota By CATADORES

Siempre me resulta más interesante preparar un apunte de cata, cuando detrás el vino hay una historia diferente. Y en este caso es la de un rico empresario suizo – Donald Hess – que se enamoró de los valles calchaquies y siendo un fan de los buenos vinos, decidió instalar allí su propia bodega.

Historia

Coleccionista de arte, viajero frecuente y admirador de la naturaleza, cuando con su esposa conocieron esa zona montañosa del norte argentino, quedaron prendados con el paisaje y su clima. Durante dos años buscaron en el Valle, un lugar donde afincarse para instalar su propia bodega. Evaluaron ofertas y locaciones hasta que un día en una reunión, pudieron degustar un vino de Colomé: "Cuando lo bebí me dije, este es un diamante en bruto, quiero comprar esa bodega" contaba Hess.

Su dueño Julio Davalos se negaba a venderla y ya estaba decidido a construir una desde cero, cuando recibió la llamada de la esposa de don Julio quien le expresó que habían cambiado de idea. En febrero de 2001 la compraron.

Un misterio develado

Elegí este Torrontés para mi nota de hoy, porque hacía mucho tiempo que no encaraba esta variedad "argentina", cuya procedencia original se desconocía. No se la encontraba en Europa y no hace tanto se descubrió que se generó por un cruce natural y espontáneo entre la uva Criolla y la Moscatel de Alejandria.

Este varietal tiene dos caras bien diferentes y ambas muy atractivas. Una es la de su aroma que por lo dulzón recuerda a flores. Con alguna nota semi escondida de Tilo, que le da un carácter apaciguador y de mucha amabilidad. Nada que ver al entrar en la boca, donde se muestra inquieto, con destellos que sorprenden y una acidez juguetona que produce unas cosquillas traviesas.

Bodega: Colomé
País: Argentina
Región: Salta
Estilo: Blanco
Cepas: Torrontés
Precio: \$1.350
Experto: Eduardo Lanza



Se vende en Vinos del Mundo: www.vinosdelmundo.com.uy