

Guidaí Detí 2020

EL TINTO ÍCONO DE VARELA ZARRANZ

Las bodegas que elaboran vinos finos siempre cuentan con un tinto descollante al cual llamamos: Ícono. Por supuesto es el más caro y el Guidaí Detí – tres lunas en guaraní – es el de la familia Varela.

Dos hermanos de ascendencia gallega – Ramón y Antonio Varela – la fundaron en 1933. Hoy la cuarta generación ya está integrada con una apuesta firme al enoturismo, porque cuenta con instalaciones ideales para recibir visitas.

Elaborado con uvas de viejas vides

Este tinto no se elabora todos los años: "Sólo lo hacemos cuando el verano acompaña muy bien y nos da la madurez ideal de las uvas. Siempre son de las mismas parcelas. Las veteranas, las que mejor respuesta nos dan", dice Alejandra Secco, enóloga a cargo de su elaboración.

"El primer Guidaí Detí se elaboró a partir de la excelente cosecha 2004, la que nos motivó a desarrollar este tinto de alta gama. Se rubricaba así el gran trabajo que desde los 90 se hacía, tanto en los viñedos como en la bodega", comenta el Ing. Agr. Federico Peluffo, del equipo técnico de Varela Zarranz.

Tres variedades le dan su identidad

"Fue el momento en que la reconversión de los viñedos comenzó a dar sus mejores frutos. Alejandra Secco dirigió el nuevo programa de vinos finos. Ya antes, un Tannat Reserva muy bien logrado, había calificado muy bien", agrega.

Para dar vida al Guidaí Detí, cada variedad de uva se vinificó por separado para luego armar este corte y pasarlo a su crianza en barricas de roble francés.

Jugoso y muy disfrutable

Al probarlo uno se encuentra con un tinto vibrante y es como debe ser, por tener apenas dos años de vida. Austero en nariz y de taninos firmes pero sin aristas, es jugoso y muy disfrutable. Sin duda va evolucionar muy bien y se mostrará más elegante, si se le guarda un par de años más.

Se vende en Geant y vinotecas

* Cepas: Tannat 55% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 20%

C | Tomando
Nota By CATADORES

Bodega: Varela Zarranz
País: Uruguay
Región: J. Suárez, Canelones
Estilo: Tinto
Cepas: TAN + CBS + CBF *
Precio: \$1.210
Experto: Eduardo Lanza

