

Empírico Tinto 2018

LA EXPERIENCIA Y SABIDURÍA DEL MOSTRADOR

C | Tomando
Nota By CATADORES

Este nuevo vino de Las Croabas es diseñado por Fernando Doño. Un corte de Malbec, Cabernet Franc y Tannat ensamblado en la bodega Dominio Cassis de Carlos Tomasi, en Rincón del Cerro.

Dado su original nombre, Eduardo Lanza le pide a Fernando que lo explique: "No soy enólogo, pero me relaciono con el vino desde siempre. Trato a diario con la gente, recojo opiniones y las comparo con las mías. Por supuesto que también lo hago con vendedores y enólogos. Tengo contacto con el vino y su hacedores..., eso me da experiencia y por tanto me considero: un Empírico", cuenta orgulloso.

Los veranos en el campo

Es sabida su pasión por el dibujo, en especial sobre temas camperos, que le recuerda a sus vacaciones de niño en Valentines, se da el gusto de hacerlo con las etiquetas de sus vinos.

"No programo lo que voy a dibujar, frente al papel y con el lápiz, creo que la mano se mueve sola. Capaz que es autónoma y se mueve al impulso de mi entusiasmo y la satisfacción que me da bosquejar", dice con un dejo de ironía. "En este caso, la figura puede ser la de mi abuelo de bombacha y boina, que agarra las riendas sin tirar de ellas", rememora.

El ensamblado

"Para el Empírico 2018, comenzamos con Carlos probando vinos de tanque y al toque me di cuenta cuál sería la mejor combinación. En realidad, fue el Malbec que me cautivó y supe que tenía que estar. El Cabernet Franc, también me gustó mucho y no lo podía dejar de lado y el Tannat, es un infaltable que le da espalda y redondea muy bien el trio".

Nota de cata

En resumen, es un tinto aromático y franco. De notas maduras que hablan de una buena añada. Sin duda se siente el vigor rochense, pero también el equilibrio que le da el tiempo. Con notas de crianza, que según Fernando no tiene.

Bodega:	Dominio Cassis
País:	Uruguay
Región:	Rocha
Estilo:	Tinto
Cepas:	MAL + CBF + TAN *
Precio:	\$420
Experto:	Eduardo Lanza



*Cepas: Malbec, Cabernet Franc y Tannat.