

PUCARÁ Malbec 2013

Es un vino muy particular, ultra boutique, muy escaso, muy joven aún, y con mucho potencial para evolucionar en botella, en un viaje que lo hará, mucho más redondo, sedoso, complejo, profundo y equilibrado, de lo que ya es.

Su 15,5% de alcohol, casi no se siente, y es bastante típico, para vinos tintos nacidos en uvas de esta altitud y latitud. Lo fantástico es el gran equilibrio que muestra en ese aspecto, seguramente originado, en un gran trabajo enológico. Es intensamente concentrado frutado y floral... recuerda a frutas y flores rojas intensas: ciruela, guinda, mora, arándano, corinto, azucenas, violetas, rosas. Emite un sutil y nítido rastro de recuerdos a jarillas (herbáceo, balsámico y resinoso), que danza y susurra en todo sorbo de este vino... Es típico que así sea, en vinos de los Valles Calchaquíes.

Así también son típicos, los destellos y matices empíreumáticos, que recuerdan a piedras, minerales, alquitrán, resinas... etc.

Suavemente graso, tánico y cremoso, fluye muy fácilmente y con gracia, por el paladar. No se siente aporte de madera en él, pero en este punto de evolución en botella, daría la impresión que en su elaboración, los taninos de la semilla, han tenido cierta participación en el vino y su estructura.

Es un vino muy prometedor... la persona que tenga el interés, logrará descubrir muchas sorpresas con los meses y años, en botellas de esta añada. Es el momento de comprar, catar y guardar adecuadamente, por algunos meses y años. Proviene de uvas nacidas a 2400 msnm. en Salta, y la sapiencia en el manejo del viñedo y elaboración, de Raúl y Álvaro Dávalos.

Ha sido definido por entendidos, como el más biodinámico de los vinos de Argentina. El técnico asesor en esta especialidad es Fabián Baumgratz. Puntaje: 92+ pts., pero con este punto de evolución en botella es muy fácil desmerecer la calidad real... Realmente, no puedo opinar con suficiente autoridad, pero quizá en esta fase de evolución, tenemos unos maravillosos 95 pts encerrados en una botella y sólo el tiempo, confirmará las sospechas...

Capacidad de evolucionar en botella: amplia, a muy amplia. Compre varios y coteje con los meses.

Precio: \$450 - \$490 (Mayo de 2016 en Argentina)

Relación Precio Calidad (RPC): Correcta - Hay que tener en cuenta, muchos aspectos a la hora de juzgar este vino.

Potencial de guarda: Hasta 2020 en correctas condiciones de cava, como mínimo.

Stock disponible para toda la provincia de Córdoba de manera anual: 100 botellas

Representante en Córdoba: Pedro Buff +549 351 6501510