

<p>Doña Silvina Reserva Malbec 2006</p> 	<p>Krontiras, Mendoza, \$180 Poco tiempo tardaron los propietarios griegos de esta bodega en destacarse en el ámbito nacional e internacional con sus Malbec. Este 2006 presenta un paladar consistente y con elegancia. Sus sabores son austeros, algo classy, con toques frescos, y no tan voluptuosos como dicta la moda. Hay complejidad y una textura muy interesante, pero lo más destacable es la expresión frutal, con volumen, jugosidad y sabores puros.</p> <p>90</p> <p>- F.P. -</p>
<p>Antología XXII 2006</p> 	<p>Rutini Wines, Mendoza, \$249 Esta línea que nació casi de casualidad, ya que eran partidas menores que los enólogos, con Mariano Di Paolo a la cabeza, querían para consumo personal, hoy es la más emblemática de la casa. Y si bien siguen siendo partidas limitadas, son vinos que ya recorren el mundo. Este es un Malbec puro elaborado con uvas de La Consulta y Tupungato (vidas de 80 años), que todavía se muestra muy cerrado (decantar), pero ya deja ver su fina expresión. Tiene másculo y notas de frutas rojas chicas, bien de Malbec, y taninos firmes y finos. Los 14 meses de crianza aparecen muy integrados, con el tiempo ganará en profundidad.</p> <p>90</p> <p>- F.P. -</p>
<p>Alegoría Gran Reserva Malbec 2006</p> 	<p>Navarro Correas, Mendoza, \$98 Este vino se ha presentado a fines del año pasado, pero está llegando recién ahora al mercado. Se trata de un Malbec moderno y refrescante, con un gran equilibrio entre fruta y madera. Sin embargo, en nariz sobresalen los perfumes a violetas y frutos negros tan propios del varietal. Poco a poco comienza a desplegar la complejidad que otorga la fruta, al tiempo que es redondo y fresco. Como todos los grandes vinos de la casa, podría disfrutarse hoy sin problemas, aunque seguirá mejorando con la edad.</p> <p>90</p> <p>- F.P. -</p>
<p>Don Salvador Reserva Torrontés 2008</p> 	<p>Familia Muñoz, Salta, \$55 Todos saben que el Torrontés es la única cepa autóctona de nuestro país y que hoy hace furor en el mundo. Pero este flamante vino va un paso más allá, ya que además de poseer esos aromas inconfundibles del varietal, la muy medida vinificación en roble suaviza sus matices. Así, la elegancia domina el paladar con frescura y amabilidad en equilibrio. Su final es delicado y profundo, con tonos de rosas y tostados muy sutiles. Un vino con el sello de José Luis Moumier, un maestro en la materia, que ya es uno de los mejores exponentes nacionales.</p> <p>90</p> <p>- F.P. -</p>
<p>Pulenta Estate XI Gran Cabernet Franc 2007</p> 	<p>Pulenta Estate, Mendoza, \$130 A pesar de que aún son pocos los exponentes de Cabernet Franc en nuestro país, este es de los que van un paso más allá, un tinto con la elegancia que caracteriza todas las etiquetas de esta casa vinícola de los hermanos Hugo y Eduardo Pulenta. De aromas nitidos y frescos, con los toques herbáceos –muy sutiles– propios del cepaje, paladar suelto con equilibrio, fluido, poco persistente, pero muy redondo, franco y vivaz. Por eso resulta tan agradable de beber y es de esos vinos que siempre piden una copa más.</p> <p>90</p> <p>- F.P. -</p>

“Los mejores vinos del año” Revista El Conocedor, Argentina, Enero 2010

<p>Punto Final Reserva Malbec 2006</p> 	<p>Renacer, Mendoza, \$78 De esta joven bodega, propiedad del empresario chileno Patricio Reich, siempre salieron Malbec muy destacados. Sus primeros aromas son muy tostados, pero no llegan a tapar del todo la muy buena fruta del cepaje. De paladar refrescante, algo concentrado aunque no se puede dejar de reconocer la agradable tipicidad. Es bien moderno y de impacto, y si bien todavía se lo siente bastante joven, se nota que es un vino que tiene mucho para ganar. Mientras siga manteniendo este nivel de precio, seguirá siendo una de las etiquetas de mejor relación calidad-costo del mercado.</p> <p>90 - F.P. -</p>
<p>Zuccardi Q Malbec 2006</p> 	<p>Familia Zuccardi, Mendoza, \$111 En este vino se puede apreciar todo el trabajo que el joven Sebastian Zuccardi está llevando a cabo en las viñas. Y una de las innovaciones fue elaborar este vino con uvas provenientes de sus nuevas fincas del Alto Valle de Uco, lo que explica sus aromas vivos y frescos, de buena tipicidad. De paladar amable y fresco, típico de los Q, también, jugoso y redondo, con los ahumados muy bien integrados. Sin dudas, un cambio muy favorable que comprueba que el gran vino nace en el viñedo.</p> <p>90 - F.P. -</p>
<p>Sophenia Synthesis Malbec 2007</p> 	<p>Finca Sophenia, Mendoza, \$120 El estilo de este vino no ha cambiado, pero se nota que la cosecha no lo ha ayudado a mantener su gran nivel. Porque si bien se aprecia que es un Malbec, no tiene tanta expresión como su antecesor, el 2006. De paladar fluido y vivaz, pero a la vez intenso y con una agradable profundidad. Como siempre, mantiene su buena acidez, los tonos de fruta roja crujiente y ese final especiado, muy propio de Gualtallary. Si bien no goza de tanto potencial, está pasando por un gran momento.</p> <p>90 - F.P. -</p>
<p>Colomé Malbec Estate 2007</p> 	<p>Colomé, Salta, \$102 Este vino sigue siendo el referente de la nueva era de los tintos salteños. Se trata de un Malbec refrescante y fluido, intenso y profundo, pero sin rastros de confituras ni de potencias alcohólicas. La fruta es bien fresca y los taninos vivaces. El roble acompaña en silencio y su final hasta es sutil, además de persistente. Todo un hallazgo para un vino de Salta.</p> <p>90 - F.P. -</p>
<p>Pulenta Estate Gran Malbec X 2007</p> 	<p>Pulenta Estate, Mendoza, \$130 Lo que más agrada de los vinos de esta bodega es esa capacidad de ser elegantes y a la vez bien expresivos. En este Gran Malbec, los aromas se perciben muy integrados y se nota que es un buen tinto. Elegante y de paladar franco, con la madera bien equilibrada. Y si bien es joven y le falta complejidad, posee una firme acidez y la concentración justa que le garantizan una favorable evolución.</p> <p>90 - F.P. -</p>