

Alta Vista Vive Torrontés, Mendoza 2022

Vida útil: Recomendando que este vino no lo esperen más de un año, está pensado para ser fresco y cítrico, a la primera salida a tierra caliente (o a la terraza) debería ir debajo de su brazo.

Un híbrido, la torrontés, una uva excepcionalmente aromática, resultante del cruce natural entre una Moscatel de Alejandría y una uva Criolla, una vitis vinífera y una vitis no vinífera.

Las uvas aromáticas son conocidas en el mundo por que se usan mucho para hacer vinos dulces, debido a su aroma floral es muy compatible con vinos dulces naturales, cosechas tardías y hasta fortificados, sin embargo este torrontés es un vino amalgamado para nosotros, no tiene las notas florales salvajes de un torrontés, sino que esta cosechado de tal manera que sea más cítrico que cualquier cosa, si, obviamente vamos a tener las notas de miel, flores y flores blancas, pero mezcladas con lima y pomelo.

Después del boom de los vinos salteños, aunque sigue siendo el 2% de la producción total del país, El valle calchaquí se convirtió en un lugar de innovación y cambio para la argentina, su altura es única en el mundo, es de los valles más altos dedicados a la producción de vino a nivel mundial, esto hace que la piel de la uva, por irradiación solar crezca gruesa y fuerte y esto implica que si tengo una uva sana y puedo hacer maceraciones o extracciones voy a lograr obtener un vino con muchos fenoles aromáticos. Esta es la razón por la cual salta es conocido por su torrontés riojano (si, la variedad es torrontés riojano) su Malbec, su Tannat y otros tantos.

Este vino es como de planchar, pero no tanto, un vino que nos va a recordad a algunos elementos elegantes perfumados como jabones o cremas de tiendas elegantes, pero al tiempo elegante y fresco como brisa del mar, de alguna manera podría ir extremadamente bien con un ceviche picante con pomelo. Si, Un pescado blanco, cortado en trozos grandes, cebolla pimentón amarillo, algo de ají y trozos de pomelo o toronja fresca. El Pescado lo desnaturalizo en jugo de limón por unos 2 minutos y tenemos listo un gran ceviche. Sal y pimienta obvio.

Después de esto, necesitamos algo de planchar pero que no tanto, algo para cantar, si, al lado de una piscina con buena compañía, bien frío, quejándose por lo rustico de los torronteses clásicos antiguos, que entraron en un ciclo de amor y odio con muchos comensales, cantándole “si tu supieras lo que yo sufrí por ti”.

Si, a veces pensamos en tequila, pero este vino con Luis Miguel y “Ahora te puedes marchar” es una combinación increíble.