Diamandes Perlita Malbec-Syrah 2020, Valle de Uco, Argentina

Un vino para guardar un poco, pero disfrutar joven, preferiblemente tómenselo antes de que termine el 2025.

Esta mezcla de 80% Malbec y 20% Syrah les va a volar la cabeza, intenso, amaderado, potente, un típico vino de concurso con taninos muy interesantes, grandes y mucha fruta sobre madura, fruta negra y roja pero en una forma de mermelada que les va a hacer recordar al mejor postre de la Abuela. En el fondo van a poder sentir algo de las especias dulces y secas del syrah, inclusive un poco de aromas de jamón y carne.

Un viñedo a 1100 metros sobre nivel del mar en Valle de Úco le da a este vino un par de características interesantes, uno, la amplitud térmica del lugar nos asegura tener una acidez fresca y que entra en balance con la madurez de la fruta y por otro lado, los suelos arenosos, de limo y arcilla me da unos taninos muy interesantes, redondos y suaves.

Se que no hemos hablado mucho de los taninos pero resulta interesante en este vino para hacer una descripción importante de un tema: Los taninos en un vino se definen por dos parámetros, la cantidad y la textura, la cantidad de los taninos dependen de la uva, la concentración, el paso del tiempo en bodega o botella del vino y sobre todo el método de extracción en la fermentación. Pinot Noir es una uva que potencialmente tiene menos taninos que otras, cabernet tiene bastantes y Nebbiolo o Aglianico por ejemplo tienen más aún. En cuanto a la textura de los taninos podemos escuchar muchas veces que hay taninos redondos, aterciopelados o firmes, esto depende de el clima del lugar, el suelo y la variedad de uva. No es un concepto tan fácil de entender ni explicar, pero en este vino van a encontrar unos taninos altos con textura muy suave.

La bodega Diamandes es parte del famoso Clos de los 7, que también son dueños de Château Malartic-Lagravière, están influenciados muy fuertemente por la cultura francesa, esto incluye su manejo en viñedos y el paso por bodega de 8 meses que tiene en roble francés nuevo.

Volvemos a necesitar estructura y grasa para este vino, en este caso voy a recomendarles una combinación muy linda, sobrebarriga, papas chorreadas con queso pero dentro de una baguette, si, un sándwich de sobrebarriga, tostada, muy bien cocida y desmenuzada, con las papas cortadas en láminas no tan finas y la salsa de tomate, cebolla y queso.

Y para acompañar esta cena o almuerzo vamos a hacer esta mezcla de Argentinidad y Francia, Lautaro Tissera, es un artista argentino que juega increíblemente con estos dos conceptos, especialmente en su obra “La Pamperada”, vayan a descubrirlo.