

Perdriel Series Sauvignon Blanc 2023 - Bodega Norton

Un vino para beber ahora y en los próximos 2 años, pero dense el gusto de explorarlo.

Bodega Norton es un gigante con alma de artesano, y es justamente su músculo financiero el que le permite jugar en esta liga: crear vinos de la serie Perdriel, donde el enfoque no es la cantidad, sino la pura expresión. Este Sauvignon Blanc no es el típico blanco que produces en masa; es un proyecto donde el lujo está en los detalles, en esa búsqueda por capturar algo especial. Es la ventaja de tener una infraestructura sólida: puedes darte el lujo de la precisión.

Aquí, el 90% del vino fermenta en tanque de acero inoxidable. Esa es la base, el golpe de luz que define su carácter: fruta pura, eléctrica. Pero el movimiento maestro está en el 10% restante, que fermenta en barrica y, crucialmente, pasa por una fermentación maloláctica parcial. Esto no es un error; es una decisión. La maloláctica le roba acidez chispeante, sí, pero a cambio le regala una textura sedosa, un cuerpo redondo y una complejidad que lo aleja de cualquier Sauvignon Blanc simple. Le da *estructura* detrás de la frescura.

La nariz es un estallido de maracuyá maduro, no solo la nota verde y herbácea típica de otros estilos. Es fruta tropical concentrada, con un fondo de pomelo rosado. Y ojo: no lo tomen tan frío. Sacarlo de la nevera 10 minutos antes sirve para que estas notas complejas, esa textura, se abran en la copa. Un Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda grita hierba recién cortada; uno de la Loire es pura piedra húmeda. Este, desde Perdriel, es potencia tropical con la elegancia de quien puede permitirse ser distinto.

Para maridarlo, vamos con un **ceviche de pescado con mango**. La combinación es brillante: la acidez vibrante del vino corta la grasa del pescado, el sabor a maracuyá dialoga directamente con la dulzura ácida del mango, y ese cuerpo extra que le da la maloláctica le permite no apagarse con la intensidad de la leche de tigre. Es un viaje de ida y vuelta entre lo fresco y lo tropical.

Y el maridaje emocional perfecto es con **la segunda parte del piloto de "Lost", cuando se encuentran con el oso polar en la isla**. Piensen en ello: al principio, como el Sauvignon Blanc en tanque, todo es superficie, supervivencia, playa y sol. Pero de repente, aparece lo inesperado: el oso polar. Es el equivalente a ese 10% con barrica y maloláctica. Es el elemento que no cuadra, que es profundamente desconcertante, que te dice que las reglas aquí son otras y que hay una textura, una complejidad y una profundidad oculta bajo la apariencia de un paraíso simple. Este vino, como la isla, no es lo que parece a simple vista.