



La Joya Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Bisquertt Family es el productor de esta joya, literalmente, siendo pioneros en la zona de Colchagua en los años 60. En el año 2000 empiezan a plantar en una zona que se llama el Marchihue, donde encuentran, dentro de Colchagua, otro de los paraísos vitivinícolas de Chile, donde pueden plantar uvas en Pie Franco.

Chile tiene un diferenciador importante frente al mundo, es de los pocos lugares donde hay muchas vides plantadas sin porta injertos, sé que suena complicado, pero acá va la historia: En el siglo XIX un insecto, la filoxera, acaba con la gran mayoría de los viñedos del mundo, acomodándose en las raíces de las plantas de vitis vinífera, la solución que tiene hasta el día de hoy es plantar con raíces de otras especies botánicas (vitis Lambrusca, vitis Berlandieri o sus cruces con la vinífera), la mayoría de los viñedos del mundo están plantados de esta manera. Chile es el único lugar del mundo donde la filoxera no llegó a destruir todo, entonces encontramos muchas viñas plantadas en sus propias raíces, como el Cabernet con el que hacen este vino.

Esto no lo hace necesariamente mejor, simplemente diferente y seguramente es una versión más pura de la expresión de un Cabernet, ya que las raíces injertadas cambian la vitalidad de la planta y otros factores que afectan la concentración de las uvas y de alguna u otra manera el perfil aromático.

La Joya Cabernet es un vino de mucha fruta negra y pimienta, esto es lo usual para esta variedad, pero el terroir de Chile le imprime notas a pimentón rojo, especias. De ahí en adelante, los aromas y sabores a mermelada, especias dulces y mentoladas vienen del trabajo de la bodega y el terroir específico en Marchihue en el Valle de Colchagua. En boca es intenso pero elegante, no esperen un vino concentrado y plano, su acidez está muy balanceada para lograr un vino que definitivamente con una copa no es suficiente.

Maridaje: ¿Y si nos vamos elegantes con el vino y casuales con la comida? La imaginación me lleva a unas costillas de cerdo BBQ, comidas con guantes o directamente con la mano, la combinación del ahumado de la salsa, y la elegancia del sabor de las costillas hacen que esto pueda funcionar divinamente. Si prefieres ser un poco más elegante, un salmón a la parrilla con unos cascotes de papas al romero pueden jugar muy bien con las notas a mermelada y pimentón de este Cabernet.

Maridaje Emocional: Este vino es para llevarlo adentro, hasta la raíz, y va a crecer y quedarse aquí. Si todavía no lo saben esta canción de Natalia Lafourcade, "Hasta la Raíz" es una búsqueda de calma y tranquilidad, recordando los orígenes de las relaciones, y el video, con ese fondo negro, lleno de manos me recuerda a la sensación de intensidad y estructura de este vino.