ACQUISTATO IL .....

"Goleta" Marselan-Merlot 2020 2020

Un ponte tra il vecchio e il nuovo mondo



Goleta è un blend che unisce il carattere esuberante del Marselan alla morbidezza rassicurante del Merlot, creando un ponte tra il vecchio mondo europeo e l'energia del Sud America. Siamo a Colonia del Sacramento, dove ha sede Bodega Los Cerros de San Juan. Fondata nel 1854 dalla famiglia Lahusen, è la cantina più antica dell'Uruguay e i suoi edifici in pietra sono stati dichiarati Monumento Storico Nazionale. Questo rosso non segue schemi rigidi e rientra nella filosofia delle etichette che valorizzano l'espressione libera del territorio di Colonia. Non serve essere esperti per capire che ci troviamo di fronte a un progetto ambizioso. La scelta di abbinare il Marselan, un incrocio tra Cabernet Sauvignon e Grenache, al Merlot è una mossa azzeccata per chi vuole un vino di corpo ma estremamente scorrevole. Le uve vengono raccolte a mano e fermentate separatamente in vasche di acciaio e tulipe di cemento, contenitori moderni che rispettano l'integrità del frutto. L'affinamento finale di 6 mesi in barrique di rovere francese serve a mettere la ciliegina sulla torta, dando al vino una complessità che non stanca mai. Nel calice, Goleta colpisce subito per il suo colore rubino profondo, quasi impenetrabile. Al naso, frutta nera matura, dove spiccano la mora e la prugna, seguite da una scia di spezie dolci e un leggero tocco di tabacco. In bocca è pieno, avvolgente e con un equilibrio invidiabile. I tannini sono presenti ma gentili, mentre il finale resta lungo e pulito, lasciando un ricordo piacevole di frutti di bosco e pepe nero.

Bodega Los Cerros de San Juan: dove la storia del vino uruguaiano ha avuto inizio. Il cuore pulsante della viticoltura in Uruguay si trova nel dipartimento di Colonia e qui sorge la Bodega Los Cerros de San Juan. Fondata nel lontano 1854, detiene il titolo di cantina più antica del Paese ancora in attività. Un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, ma dove l'innovazione corre veloce tra i filari. La famiglia Lahusen, arrivata dalla Germania con un bagaglio pieno di tradizioni agricole e il sogno di domare una terra selvaggia e affascinante, scelse un punto strategico per dare inizio alla propria nuova vita. Un luogo magico incastonato tra i fiumi San Juan e il leggendario Río de la Plata. Qui, costruirono una tenuta che nel tempo divenne un vero e proprio borgo autosufficiente, con panetteria, caseificio e persino una propria moneta interna. Oggi, camminando tra le maestose strutture in pietra originaria (che ricordano quasi una fortezza medievale), si respira ancora quell'atmosfera pionieristica. Ma Los Cerros de San Juan è oggi una realtà all'avanguardia, capace di far dialogare il passato con le più moderne tecniche di vinificazione. In cantina, la scelta è chiara: rispettare la materia prima. L'uso sapiente di vasche in cemento, cocciopesto e legno di rovere permette di esaltare la tipicità di ogni vitigno. Se il Tannat è il re indiscusso dell'Uruguay, Los Cerros de San Juan riesce a interpretarlo con una grazia sorprendente, smussandone gli spigoli senza perderne il carattere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Colonia
Uve	60% Marselan, 40% Merlot
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta e la diraspatura, ogni varietà d'uva fermata separatamente in vasche di acciaio inox e in tulipe di cemento. Una volta completata la fermentazione, il vino viene assemblato e affinato per un periodo di 6 mesi in barrique di rovere francese.
Sensazioni	Blend originale uruguaiano. Frutto maturo, spezie e morbidezza. Equilibrato e piacevole, con buon corpo. Ottimo per chi cerca qualcosa di diverso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821