

Powered by Área del Vino

**Winesur**



Mendoza, Argentina

21:00 | Martes 7 de Agosto, 2012

[Suscripcion al Newsletter](#)

Buscar

- [Inicio](#)
- [Noticias](#)
  - [Exportaciones](#)
  - [Negocios](#)
  - [Opiniones](#)
  - [Premios](#)
  - [Turismo](#)
  - [Últimas noticias](#)
  - [Web 2.0](#)
- [Bodegas](#)
- [Turismo](#)
- [Guía de Vinos](#)
  - [Buscar Vinos](#)
  - [Enólogos](#)
  - [Cepajes](#)
  - [Regiones](#)
- [Eventos](#)
  - [My Wine Story II](#)
  - [MY Wine Story I](#)
  - [Malbec Top Design](#)
- [Blogs](#)
- [Contacto](#)

[Inicio](#) » [Noticias](#) » Los 13 “best values” argentinos según Wine Spectator

Share [Compartir en facebook](#) [Compartir en twitter](#) Tools: [Print](#)

AA

Reconocimientos

# Los 13 “best values” argentinos según Wine Spectator

24 de Julio, 2012 | en [Noticias](#), [Premios](#)



La revista estadounidense publicó los vinos con mejor relación precio-calidad del país, para ser consumidos en primavera de América del Norte. La mayoría se ubica entre los USD 12 y USD 30. Conozca la lista.

La revista WineSpectator publicó esta semana los **13 mejores vinos argentinos de buena relación precio-calidad**, para ser consumidos en esta primavera.

Según mencionan, “Argentina es el semillero de vinos de buena relación calidad-precio, especialmente los tintos de la variedad insignia, el Malbec”. Uno de los ejemplos que mencionan, es “el [Amalaya](#) cuvée de Hess Family Latin America, un producto reciente de [Colomé](#), un vivaz vino de alta calidad del norte de Salta y que en esta nota, encabeza la lista. **Es un blend 75% Malbec y el resto Cabernet Sauvignon y Tannat** para darle estructura, y una pizca de Syrah para aportarle carnosidad”.

El productor chileno **Veramonte cruzó los Andes y lanzó su primer Malbec de Mendoza**. Los ejemplares 2010 son una versión sólida y lujosa con un broche de Syrah y Petit Verdot. Su enólogo, Cristian Aliaga, añejó el vino por 14 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas.

Finalmente, hay **dos Sauvignon Blancs poco comunes del Valle de Uco de Bodegas y Viñedos O. Fournier**. El Bcrux, el cual ofrece un estilo clásico con notas crujientes a citrus, mientras que el Alfa Crux es una versión más rica, que el enólogo y dueño José Manuel Ortega, fermentó en barriles de 500 litros.

### Vinos recomendados

1- HESS FAMILY LATIN AMERICA Amalaya Calchaquí Valley 2010 Puntaje: 89 | \$17

Rojo picante, floral, con capas de ganache de frambuesa, mora e higo liviano, se mezcla con especias, hierbas de primavera y ligeras notas de mezquite. No es una potencia, pero está bien equilibrado. Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Syrah. Para beber ahora. 12.000 cajas importadas. -N.W.

2- BODEGA CUARTO DOMINIO Malbec Mendoza Chento 2010 Puntaje: 89 | \$20

Rojo picante, con un toque floral a fruta fresca y a ganache de cereza y frambuesa machacada. Bien enfocado, con un final largo que bombea matices de especias, flores y grafito. Para beber ahora. 1.000 cajas importadas. -N.W.

3- BODEGAS Y VIÑEDOS O. FOURNIER Sauvignon Blanc Uco Valley Alfa Crux 2009 Puntaje: 89 | \$29

Un estilo más rico, luce capas de paja, pimienta blanca y tiza hasta pomelo y sabrosa crema de limón. Sigue fresco, con gran longitud al final de boca. Para beber ahora. 100 cajas importadas. -N.W.

4- CUVELIER DE LOS ANDES Malbec Mendoza 2010 Puntaje: 88 | \$18

Este tinto maduro cuenta con una sólida mezcla de frambuesa fresca y moras, en equilibrio con un toque de especias, jugosa acidez y taninos moderados. Para beber ahora. 2.000 cajas importadas. -N.W.

5- CASARENA Malbec Mendoza 2010 Puntaje: 87 | \$17

Rojo carnosos, con notas de carne, especias y humo detrás de la kirsch y carácter de salsa de ciruelas. Toques de regaliz y de carne de caza finalizan el rico acabado. Para beber ahora. 400 cajas importadas. -N.W.

6- FINCA SOPHENIA Malbec Tupungato Altosur 2010 Puntaje: 87 | \$12

Maduro pero fresco, luciendo una mezcla picante de frambuesa oscura, moras y notas especiadas de higos en capas con un toque de especias para hornear y grafito en el final. Para beber ahora. 4.000 cajas importadas. -N.W.

7- [MICHEL TORINO](#) Malbec Calchaquí Valley Don David Reserve 2010 Puntaje: 87 | \$16

Jugoso, muestra capas de notas frescas machacadas de frambuesa, mora y especias. Taninos de grano medio bien integrados que enmarcan el acabado mineral. Para beber ahora. 82.000 cajas producidas. -N.W.

8- VERAMONTE Malbec Mendoza Primus 2010 Puntaje: 87 | \$20

Un tinto fresco, con buen peso, e frambuesa negra y de cereza oscura que recogen notas de moca y especias en un final ligeramente adherente. Para beber ahora. 3.500 cajas producidas. -N.W.

9- FINCAS DON MARTINO Pedro Ximénez Mendoza Old Vine 2011 Puntaje: 86 | \$16

Blanco distinguido y crujiente, que combina sabores de almendras y mantequilla salada, con ralladura de limón y notas de melocotón que conducen a un final lleno de humo. Para beber ahora. 800 cajas importadas. -N.W.

10- RICARDO SANTOS Semillon Mendoza Una Selección de la Finca de Roberto Azaretto 2011 Puntaje: 86 | \$16

Hay un matiz terroso y ceroso en la semilla de durazno y melón, que se enmarca en las capas de especias y vainilla. Para beber ahora. 1.000 cajas producidas. -N.W.

11- BODEGAS Y VIÑEDOS SUR DE LOS ANDES Malbec Mendoza 2010 Puntaje: 86 | \$12

Ofrece el amargor del fruto negro de la cereza y la ciruela muy bien tejido con capas de oliva, especias y pedernal, ya que se mantiene fresco en el acabado fino. Para beber ahora. 8.000 cajas producidas. -N.W.

12- BROADBENT Malbec Mendoza 2010 Puntaje: 85 | \$14

Un tinto honesto que ofrece un núcleo sólido de ciruela negra y frutas rojas, especias, liviano y con agarre modesto hasta un final con aspecto de alquitrán. Para beber ahora. 5.000 cajas importados. -N.W.

13- BODEGAS Y VIÑEDOS O. FOURNIER Sauvignon Blanc Uco Valley Bcrux 2010 Puntaje: 85 | \$19

Ofrece carácter varietal sólido, con jugosas notas blancas de limón y pomelo, respaldado por notas de paja y pimienta blanca. Para beber ahora. 1.000 cajas importadas. -N.W.

Like  7

Tweet  8

2

Tags: [Argentina](#), [Best Values](#), [Wine Spectator](#)



- [Deje su comentario](#)

---

### Deje su comentario

Nombre (requerido)

E-mail (no será publicado) (requerido)

Protección anti-spam : Suma de 2 + 10 ?

Admin tools: [Edit this entry](#).

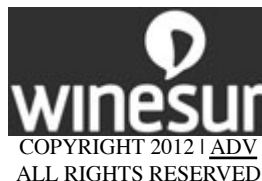
### Noticias relacionadas

- [Llega el VIII Foro Internacional Vitivinícola](#)
- [¿Quién ganó y quién perdió en los principales mercados?](#)

### Últimas noticias

- [Canadá elige a mendocinos como empresarios "hot under 30"](#)

- [Millennials: ¿Dónde, cuánto y qué consumen?](#)
  - [Llega el VIII Foro Internacional Vitivinícola](#)
  - [Buenas perspectivas para la cosecha del Hemisferio Norte](#)
  - [“Esperamos una gran fiesta en el estreno en Mendoza”](#)
  - [“Los Malbec 2012 de todas las zonas nos van a sorprender”](#)
  - [Los 13 “best values” argentinos según Wine Spectator](#)
  - [WineSur impulsa la movida “work friendly”](#)
  - [¿Quién ganó y quién perdió en los principales mercados?](#)
  - [Dos vinos argentinos entre los 25 elegidos por Jancis Robinson](#)
  - [El negocio de la parcela propia está en auge](#)
  - [3 medallas de Oro para Pascual Toso](#)
  - [¿Cómo se mueve el mundo del vino en la Web 2.0?](#)
  - [“Enloquecido con el Valle de Uco”](#)
  - [Argentina investiga el comportamiento de 12 nuevas variedades](#)
  - [Graffigna con huella de carbono certificada para el 2013](#)
  - [“Los vinos argentinos están al nivel de los denominados first class”](#)
  - [Cuatro Trophy y 7 medallas de oro para Argentina](#)
  - [¿Cuál es el “hot spot” del vino en América Latina?](#)
  - [La Rural remodela su Museo del Vino para ponerlo a la altura de los mejores del mundo](#)
- 
- [Sobre AREA DEL VINO](#)
  - [Normas de confidencialidad y privacidad](#)
  - [Publicite con nosotros](#)
  - [Links](#)
  - [Suscripciones](#)
- 
- [Inicio](#)
  - [Noticias](#)
  - [Bodegas](#)
  - [Turismo](#)
  - [Guía de Vinos](#)
  - [Blogs](#)
  - [Nosotros](#)
  - [Contacto](#)





[Expand](#)  
[next](#) [previous](#)  
[Close](#)

[Previous](#)

0/0

[Next](#)







**Send to a friend**

Nombre remitente

Email remitente

To name

To email

Mensaje

Enviar

---

**Send to a friend**

Nombre remitente

Email remitente

To name

To email

Mensaje

Enviar

---