

# Vinos de una bodega de Colonia Las Rosas fueron premiados por el afamado crítico Tim Atkin

23 mayo, 2023



Se trata de vinos de Finca del Nunca Jámás, que por tercer año consecutivo fueron reconocidos por la crítica internacional. Sus propietarios son Diego Stortini, ex presidente de la CIAT, y Caroline Look.

En 2020, con pandemia en contra, abrió en Valle de Uco Finca del Nunca Jamás. Se trata de una bodega de viticultores boutique que hace foco en la excelencia y cuyos vinos se elaboran a partir de uvas que crecen en suelos certificados como orgánicos.

La novedad es que dos de los vinos de esta bodega, situada en Colonia Las Rosas, Tunuyán, fueron reconocidos una vez más por la crítica internacional y por tercer año consecutivo. En este caso la distinción fue otorgada por el reconocido crítico inglés Tim Atkin, en su degustación 2023 en Argentina.

Los premiados fueron la innovadora etiqueta “Etcétera Chardonnay 2022”, calificada con 90 puntos y, por segunda vez, “Capítulo II Malbec – Cabernet Franc” con su nueva cosecha 2021, al que calificó con 91 puntos.

Respecto a la línea Etcétera, que es la más innovadora de la bodega, hay que apuntar que ofrece un abanico de ediciones limitadas que “sorprenden por su varietal particular, su manejo del viñedo experimental y su método de elaboración diferencial”.



### Bodega Finca del Nunca Jamás

“Haber obtenido 90 puntos con Tim Atkin en un vino blanco como nuestro Chardonnay 2022, nos pone muy orgullosos. Este vino proviene de vides muy viejas de una finca que perteneció a mi abuelo, Francisco Hinojosa. Para mí esta premiación es un reconocimiento a él, que fue uno de los grandes viticultores

del Valle de Uco”, destacó Diego Stortini, propietario de Finca del Nunca Jamás.

Él, junto a la también propietaria Caroline Loock, reflexionan acerca de que la bodega que hoy es premiada internacionalmente, nació en un momento muy complejo de la viticultura Argentina pero logró forjarse camino gracias a las convicciones de ambos. Que, a su vez, están acompañados de un experto equipo técnico, liderado por el joven Enólogo y Jefe de Producción de la Bodega, Alberto Sorbi.

Con la experiencia de cuatro generaciones de viticultores del Valle de Uco, la impronta de la empresa familiar y la apuesta a los viñedos propios, Finca del Nunca Jamás busca ser una opción para los nuevos consumidores. Que son aquellos amantes del vino que quieren vivir experiencias y premian la diferencia de calidad que se puede lograr en bodegas pequeñas altamente tecnificadas.

“Estos reconocimientos se agradecen y disfrutan. Ser premiados por expertos del vino a nivel mundial, como lo es Tim Atkin; es un gran logro. Pero también, el hecho de compartir lo que hacemos con los enófilos del país. Hablar de nuestra tierra y de nuestra pasión con cada uno, es un agasajo al alma luego de tanto esfuerzo y todos los puntos de vista nos enriquecen”, subrayó también Stortini, que recientemente participó con sus vinos en una feria en Córdoba.

La bodega, que tiene un fuerte compromiso agroecológico y está orientada al enoturismo, la gastronomía y la hotelería (con su hotel boutique y restaurante Postales del Nunca Jamás), produce actualmente 75.000 botellas anuales. Sus vinos se distribuyen en Argentina y, de a poco, están comenzando también a exportarse.

“Hay un gran trabajo de equipo detrás de cada botella. Diseñamos nuestros vinos desde el mismo viñedo, con una planificación agrícola muy minuciosa que está enfocada en

lograr productos excepcionales. Allí, el reconocimiento es para nuestros técnicos; el Ingeniero Pablo Caparrós y el Enólogo Alberto Sorbi”, agregó el empresario tunuyanino.

## **Sobre los vinos premiados por Tim Atkin**

### **Etcétera Chardonnay 2022**

Variedad: Chardonnay 100%.

Origen: Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.050 msnm.

Clima: semi árido con días cálidos, soleados y noches frescas (gran amplitud térmica de hasta 15°C) precipitaciones anuales de 200 a 300 mm.

Riego: superficial por surcos con agua de deshielo.

Suelo: franco-limoso de origen aluvional con gravas en el subsuelo.

Cosecha: en cajas de 16 kg. Doble selección de racimos y granos.

Vinificación: fermentación con levaduras seleccionadas. Prensado hasta 2 kg de presión, desborre previo a la fermentación en frío. Fermentación maloláctica completa. Fermentación alcohólica de 21 días. Temperatura promedio, 15°. Crianza de 6 meses en roble Francés. Trabajo de battonage sobre lías finas. El 30% del volumen total es fermentado en barricas de 3 usos.

Descripción: de color amarillo verdoso. En nariz presenta notas de ananá, durazno blanco y cítricas. En boca es un vino fresco, de acidez presente pero equilibrada, de buen volumen y final redondo.

## **Capítulo 2 – Malbec / Cabernet Franc 2021**

Variedad: Malbec 50 % – Cabernet Franc 50 %.

Terroir: Los Chacayes, Valle de Uco. Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.300 msnm.

Producción: 3.600 botellas.

Clima: semi desértico de altura. Amplitud térmica extrema, 320 días de sol al año.

Riego: goteo con agua de deshielo de la cordillera de Los Andes.

Cosecha: en cajas de 16 kg. Doble selección de racimos y granos.

Elaboración: maceración en frío por 5 días. Fermentación a 26-28 °C, seguido de fermentación maloláctica espontánea. Añejamiento durante 18 meses en barricas nuevas de roble Francés. El tipo de taninos que se desarrollan en las uvas de Los Chacayes permite que el vino tenga una evolución paulatina a través de la micro oxigenación, sin tapar los aromas propios de la uva. A final se realiza el assemblage y el añejamiento en botella durante al menos 6 meses. Notas de cata: sorprende por sus aromas a frutas frescas como cerezas y arándanos, sus notas florales y especiadas, piracínicas y humo. Un corte de gran complejidad y cuerpo. Es armónico y con un largo final de boca.

*Información y fotos: Ángeles L. Acosta*