

BODEGA MARA

de Uco 



MARA · SEMILLÓN 2021

~VINO SUSTENTABLE~

Varietal: 100% Semillón

Alcohol: 13,5%

Ph: 3,45

Azúcar residual: 2,2

Crianza: 100 % Frances

10% 1er uso - 60% 2do y 3er uso.

30 % Sin roble

Viñedo(s): Tupungato, Valle de Uco

Su color es de un amarillo dorado muy brillante que invita a probarlo.

Su nariz es austera, simple y con notas a hierbas frescas como el tilo y la manzanilla, sumada a frutas blancas y maduras como el ananá.

Con el paso del tiempo en una segunda nariz, se suman algunas notas de caramelo, miel y vainilla.

En la boca es todo un semillón: franco, austero pero complejo a la vez; de mediana estructura pero con carácter; untuoso, denso pero no muy largo; y con un final mineral que lo hace único. Al momento de maridarlo pienso que es muy dúctil para muchos platos, pero quiero elegir dos: uno principal y un postre.

De principal unos sorrentinos rellenos de calabaza y queso azul con crema blanca de portobellos.

De postre una "tart Tatin" con unas "quenelles" de crema de pistachos.

Sommelier Henry Mendoza.