



VINOS "GALANTES"

Spielmann Estates se presenta en sociedad

Jueves, 19 de abril de 2018

Bajo la guía del enólogo José "Pepe" Galante, la bodega mendocina fundada por Rodolfo Spielmann lanzó tres etiquetas de alta gama: Pireko, Canal Flores y Viñedo 1910.

Por: [Fondo de Olla](#)



La bodega está ubicada en **Luján de Cuyo**, sobre la calle **Cobos**, donde **Rodolfo Spielmann** compró en 2009 unas 30 hectáreas de un antiguo viñedo que tenía plantaciones de **Malbec** de 1910.

Tuvieron la primera cosecha en 2010, año del centenario de las vides. Los vinos presentan características propias aportadas por la alta concentración de fruta y la búsqueda de bajos rendimientos de los viñedos.

Junto al enólogo **Pepe Galante**, la bodega produce Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot. El centenario sistema de irrigación del **Canal Flores** también contribuye a vides resistentes y con raíces profundas, que reflejan las características del terroir.

madera. Se trata de un **Malbec Single vineyard** cosechado a mano, con su fruta proveniente exclusivamente del viñedo **Cobos**. Este vino fue producido por primera vez en 2016, con una producción de 750 cajas.

En la cosecha de 2017, se amplió para incluir vinos varietales de viñedos individuales hechos de **Cabernet Sauvignon** y **Pedro Giménez**. El precio sugerido de venta al público alcanza a \$ 245.

Canal Flores: este vino destaca la esencia del viñedo **Cobos**. Es intenso, puro, con frutos concentrados y una acidez balanceada. **Canal Flores** es un blend de **Malbec** (en su mayoría), **Cabernet Sauvignon** y **Syrah**. Es un vino basado en el fruto concentrado de los viñedos de **Malbec** de más 100 años, y envejecido en barricas de roble francés durante 12 meses. Las cosechas de este vino han sido desde 2010 hasta la fecha. Precio sugerido: \$ 480.

Viñedo 1910: vino producido exclusivamente con las uvas de las viñas de **Malbec de 1910**. En este viñedo separaron un lote específico con el objetivo de producir una fruta muy concentrada. Las uvas, de alta calidad, fueron producidas a través del realeo. Este vino está microfermentado en pequeños tanques de 1.000 litros, con el objetivo de aumentar el contacto de las cáscaras de las uvas con el líquido, lo que permite optimizar la extracción de color, aroma y sabor. Es envejecido por 14 meses en barricas de roble francés. Precio Sugerido: \$ 860.

Durante la presentación, que tuvo lugar en la cava de **Aldo's Vinoteca**, se probó el **Pedro Giménez**, una casi rareza en nuestro medio. Está elaborado con uvas procedentes de **Perdriel**, de un parral de alrededor de 60 años ubicado en la finca de la calle **Cobos**.

