

20 DE OCTUBRE

Día de la Madre: los mejores vinos para regalar y agasajar a mamá

Este domingo 20 de octubre, y como sucede cada año el tercer domingo de dicho mes, se celebra el Día de la Madre en Argentina. Su origen, se remonta a 1931, cuando bajo el mandato del Papa Pío XI, se dedicó el 11 de octubre a la "Divina Maternidad de María", en homenaje al Concilio de Éfeso. Más tarde, Félix Uriburu replicaría la iniciativa religiosa, disponiendo que el domingo posterior o el anterior a esa fecha se festejara el Día de la Madre.

Esta fecha especial sirve de excusa para distinguir y mimar a todas aquellas figuras maternas que cumplen su rol tan importante durante los 365 días del año. Por tal motivo, es un día ideal para pensar en un regalo para ellas, o para compartir junto a la familia.

Algunas de las opciones de vinos para llevar a la mesa, o simplemente para regalar a las homenajeadas, son:

Pulenta Estate Sauvignon Blanc 2023

De color amarillo verdoso con atractivos tonos acerados, cuenta con una excelente intensidad aromática. Recuerda a flores blancas y notas finas a manzanas verdes, pomelo y piña. En boca, posee un equilibrado balance entre estructura y acidez que le aportan gran persistencia. Es un vino fresco, joven pero de gran personalidad.

Es una uva proveniente de los viñedos Pulenta de Finca "La Zulema", ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Su composición: 95% Sauvignon blanc, 5% Semillón.

PRECIO: \$18.500

ESPÍRITU DEL VIENTO – Nuevo Rose Bodega Malma

Color rosado rubí con ligeras tonalidades naranjas. En nariz presenta intensos frutos rojos, frutillas, cerezas, notas florales y leves recuerdos a membrillos. En boca es delicada, aterciopelada, gran fructosidad y buena acidez natural que realza su frescura. Buena estructura.

Es 100% Merlot.

PRECIO: \$39.000

--	--	--