

CLASIFICACION DE VINOS POR CEPAS

TINTOS						
*****	CABERNET SAUVIGNON	MERLOT	MALBEC	PINOT NOIR	SYRAH	TEMPRANILLO
Breve descripción	Se trata de un vino con marcada acidez, áspero y con fuerte presencia de taninos, que en su justa maduración resulta sabroso y con cuerpo.	Se trata de un vino de cuerpo y sofisticación, elegante, redondo y opaco, en cuyo sabor se aprecian notas frutales.	El tinto típico de Argentina. Ha hallado aquí las más propicias características ecológicas, y desde aquí ha alcanzado un reconocimiento internacional. Se trata de un vino de cuerpo medio y agradable sabor.	El vino de exportación. Requiere de un clima frío que ha encontrado su medida justa en Mendoza y Neuquén, y se destina a la composición de vinos espumosos. Se trata de un vino muy suave, fresco y frutado, y dueño de una acidez que, sin ser agresiva, logra persistencia en el paladar.	El vino sanjuanino. Su origen étnico es confuso pero con certeza se habla de su posesión de taninos y su aptitud para la guarda prolongada en madera. Se trata de un vino ligero y fresco, con recuerdo prolongado en boca.	Resultado de una variedad despreciada para la elaboración de vinos finos cuyo potencial fue redescubierto no hace mucho. Se trata de un vino de graduación media, bien equilibrado, sabroso y amable en boca, al cual el roble le aporta notas de chocolate y vainilla.
Color	rubí intenso	rojo violáceo	púrpura intenso	de rojo suave a naranja	rojo frambuesa o violeta intenso	rojo rubí intenso con matices violeta
Aroma	café, cassis, frutas, pimienta verde, trufas	balsámico y alcoholico predominando en primer término las frutas rojas, cuero, mentol, notas de mango.	guinda, ciruela, pasas de uva, café, chocolate, cuero, trufa, vainilla y violeta	moras, frambuesa, ciruela, canela, coco, pasto.	clavo de olor, canela y pimienta, frambuesas, zarzamoras, higos y un dejo de chocolate amargo.	ciruelas y grosellas, frutos secos, guindas y frambuesas, pasto recién cortado, complementados con tabaco, café y cacao.
Maridaje	carnes rojas bien condimentadas, estofados, pastas, quesos duros/ semiduros.	pastas y carnes blancas o rojas con poco condimento.	carnes rojas suaves, platos de condimentación media y quesos más cremosos que blancos.	variedades de queso fresco, carnes blancas, champiñones e incluso salmón.	pastas con salsas rojas, carnes, guisos, quesos maduros y pizza.	pastas con salsas livianas, carnes asadas, pescado de río, embutidos.



BLANCOS

*****	CHARDONNAY	SAUVIGNON BLANC	SEMILLÓN	TORRONTÉS
Breve descripción	En Argentina se lo utiliza como base para la mayoría de los espumantes. Es la variedad blanca más apreciada, popular y extendida. Se trata de un vino profundo y delicado, de notable persistencia. Puede llegar a ser extremadamente complejo, expresando el carácter del terruño del cual procede.	La variedad blanca más fina, exige cuidado y sabiduría en su elaboración. En Argentina, el ambiente más propicio se encuentra en la provincia de Mendoza. Se trata de un vino seco y fresco, de buen cuerpo y notable acidez. De gran personalidad, a veces tiene acentos ahumados y sabor ligeramente picante.	Resulta tras el ataque del hongo un vino dulce y cremoso. Existen en Argentina sólo dos lugares donde da buenos resultados: el Valle de Uco (Mendoza) y el Valle de Río Negro. Se trata de un vino seco, equilibrado, de buen cuerpo y sabor a notas frutales y un interesante dejo de miel.	Producido únicamente en este país se ha regionalizado en Torrontés Riojano, Torrontés Mendocino y Torrontés Sanjuanino. Se trata de un vino equilibrado entre la acidez y los sabores frutales, lo que lo hace aparecer como un vino dulce, cuando en realidad es más bien seco.
Color	amarillo pálido con reflejos verdes	amarillo verdoso con reflejos dorados.	amarillo verdoso tenue	amarillo pálido, verdoso o dorado.
Aroma	manzana verde, limón, pomelo, pera, acacia, mango, piña, melón, caramelo.	herbáceos, miel, ananá, mango, pólvora, espárragos, pomelo rosado.	miel, frutas de carozo, hierba recién cortada, tostadas.	ruda, rosas, duraznos, clavo de olor, miel, y en ciertos casos se hace presente el aroma a uva moscatel.
Maridaje	pescados, carnes blancas, platos vegetarianos, salsas a la crema.	mariscos, pescado, comida picante, aves. Excelente como aperitivo	pescados a la plancha, salmón grillado, pastas con hongos o espinacas. Excelente para postre o como aperitivo.	entradas, mariscos, comida china, platos thai picantes, empanadas salteñas, locro nortño. Excelente como aperitivo.

