



# Los Cerros de San Juan

## HISTORIASDEVINO

Nº7  
02/2001

### NOVEDADESDELEXTERIOR

Tuvo lugar en Londres, simultáneamente a la feria convocada con el nombre "The London International Wine & Spirit Fair" el concurso internacional llamado "International Wine & Spirit Competition", "IWSC". Este fue fundado en 1969. Es único en su tipo en el mundo por su nivel de exigencia en la cata/degustación y en el análisis de laboratorio efectuado a todos los vinos premiados.

La importancia de este acontecimiento está avalada por el nombre de sus presidentes organizadores, en el año 1999, Don Miguel Torres y en el año 2000, Baroness Philipine de Rotchild.

Único también por la jerarquía de sus degustadores, entre los cuales figura un staff permanente de 40 Masters of Wine, hecho por sí demostrativo de las exigencias.

Formando parte de nuestro continuo control de calidad Internacional, remitimos a dicho acontecimiento los dos vinos más recientes incorporados a nuestra línea.

El **D.Luis**, primer Tempranillo del Uruguay cosecha 1999 y el **Cuna de Piedra** Chardonnay 1999.

Recogimos dos muy auspiciosas **Medallas de Bronce** que nos dan fuerza para continuar el camino de superación constante de nuestros productos.

También avala nuestra elaboración de vinos blancos de crianza, que hemos encarado como un desafío a aquellos que preconizan que el vino blanco uruguayo debe tomarse en el año de su cosecha, ya que después empieza su decadencia.

Uruguay puede y debe elaborar vinos blancos y tintos de gran valor agregado,

investigando en el suelo, en el viñedo y en la bodega; buscando un perfil diferenciador que nos guíe hacia una imagen de país productor de vinos de gran calidad.

La experiencia del Tempranillo D.Luis, nos enorgullece sobre manera, ya que hemos competido con los "verdaderos Tempranillo" procedentes de Rioja, España, cuya historia y jerarquía es innegable.

Perfil de los vinos presentados.

### **Tempranillo D.Luis 1999.**

Tempranillo proviene de la uva de ese nombre, autóctona de La Rioja, en las riberas del Ebro.

Se cultiva en Los Cerros de San Juan desde 1994, siendo la cosecha del 99 la primera en presentarse al mercado. La fermentación alcohólica se hizo como se hace tradicionalmente en grandes tinajas de madera. Se trasvasa a barricas (220 litros) de roble americano en las cuales tuvo lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la permanencia sobre sus lías, durante el año de su crianza en madera, transcurrido el cual se envasó (marzo 2000).

Con más de 9 meses de botella salió al mercado bajo la denominación D.Luis, vino homenaje a un gran colaborador de la viticultura uruguaya, Don Luis Hidalgo, quien reconoció en nuestro viñedo de la ribera del río San Juan un hábitat idóneo para su conocida y querida Tempranillo.

Esta es la historia sencilla y sentida del primer Tempranillo en Uruguay que recibe ahora su reconocimiento en Londres, marcando el inicio de otra etapa, la de su propio camino.



## Cuna de Piedra Chardonnay 1999.

Este Chardonnay está elaborado mediante fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble, después de las cuales permanece en la misma sobre lías (son las borras finas resultantes de esos procesos biológicos) durante un año (febrero 99 al febrero 2000).

Para esta crianza se utiliza roble francés y americano, en una proporción de 7 a 3, o sea mayoritariamente francés, en función de la complejidad aromática y la estructura en boca. Terminada la primera fase de crianza en madera pasa a su envase definitivo, la botella, donde permanece por otro año más. Cumplida esta segunda fase de su crianza deja la bodega a los dos años de edad.

Interesan dos anotaciones: Es un Chardonnay 100% barrica, es decir, no tiene mezcla con vinos de otra elaboración.

Es un vino blanco de crianza, quizá el primero del Uruguay. Cuando partió para presentarse en Wine & Spirit International Competition tenía 27 meses y hacía solo dos que estaba en el mercado local, donde fue bien recibido.

## NUSTROSVINOS

Descansan en nuestras cavas de piedra 60 barricas francesas, enviadas por Bodegas Chandon de Argentina, que albergan un tannat excepcional, elaborado en conjunto con técnicas del grupo Moët en un proyecto muy ambicioso que aun no podemos anunciar.

Quizás tengamos en las entrañas de la bodega Los Cerros de San Juan, en este momento, el mejor Tannat de América? del mundo? El tiempo lo dirá.

Se ha puesto en botella du nuevo formato (bordaleza pesada), el Tempranillo D.Luis del 2000, luego de unos 12 meses de maduración en barricas de roble francés. Apenas esté pronto, lo lanzaremos al mercado, para cumplir con la demanda insatisfecha que dejó el D.Luis 99. Debemos tener un poco de paciencia, ya que la oferta de Tempranillo uruguayo es muy limitada por el momento.

## NUESTRAEMPRESA

Es grato comunicarles lo satisfechos que nos encontramos con el cambio locativo de nuestras oficinas y centro de distribución para todo el país.

Dicho cambio es uno de tantos que estamos realizando constantemente para mejorar nuestros productos, servicios y la atención a clientes y consumidores.

## EN LA PRÓXIMA EDICIÓN:

"Museo viviente"

## SERVICIO AL CONSUMIDOR

Sra. Beatriz Martínez Tel: 4817200\*  
LosCerros@LosCerrosDeSanJuan.com.uy

