

DESAFIANDO LA ALTURA



El restaurante Rocco se vistió de gala para recibir al propietario de Bodega Puna, Javier Montero, quien nos presentó una cena de cinco tiempos junto a sus vinos de altura. Estas etiquetas llegan a Perú gracias a la importadora y distribuidora Madero Market.

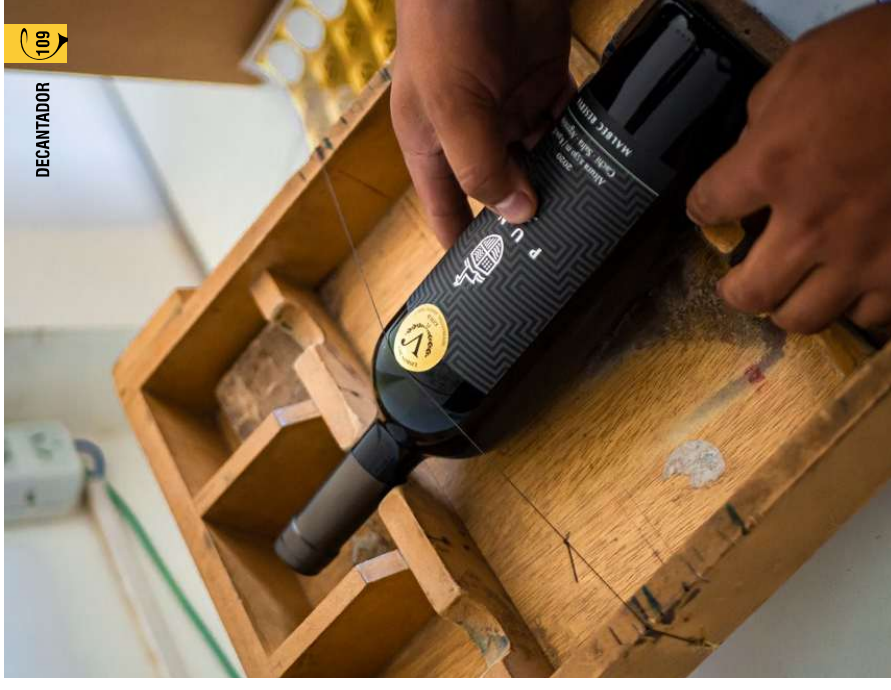
*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Mía Pinedo*



La altura de Salta y los cuatro elementos hacen del terreno un lugar perfecto para la elaboración de vinos auténticos. Puna es el resultado de un caprichoso e inhóspito paisaje que viene dando buenos frutos desde 2015. Se ubica en Cachi, a unos 6.5 km del pueblo salteño, dentro del Valle Calchaquí, Argentina. Lo mágico ocurre porque está a 2600 metros sobre el nivel del mar, y ello le da una impronta distinta a sus vinos con aromas vibrantes. Javier Monte-

ro, dueño de Puna, asegura que le puso este nombre porque presenta la identidad del lugar de un clima de fuertes vientos, alta radiación UV, suelos secos, pedregosos y arenosos; muy frío en invierno y de gran amplitud térmica.

«Perú es un mercado muy exigente, conocedor, que sabe valorar la buena calidad de los productos. A través de Madero Market pudimos ingresar con una alegría tremenda. Contamos con la mejor tecnología y



varietales de lujo para empezar a trabajar sobre las posibilidades de distintos blends como Helios que se compone de Malbec, Cabernet Franc y Tannat a 1700 metros sobre el nivel del mar», dice el propietario. Este vino, el cual considero el mejor de toda la experiencia, fue madeado con Mezze Penne Siciliano (Ragú Brasato de Cordero & Nero D'Avola). En Puna también se hace un Torrontés de dulce natural, cortándole la fermentación con frío. Este fue de la mano con el emblemático Tiramisú de Rocco.

No podemos dejar de mencionar que se llegó a servir el Puna Gran Reserva 2020 que sorprende de la noche, un vino de edición limitada que se encuentra disponible en Perú. Los invitados a la cena pudimos disfrutarlo decantado. Extraordinario. Así que si te apasionan los vinos desafiantes, atrévete a vivir una experiencia de este corte con las etiquetas de Puna. No hay pierda.

en sus zonas de mayor altura. El Torrontés es un vino con mucha carga aromática de azahares y jazmines, y aroma a frutas como limón y naranjas. Refrescante, con buena acidez, seco al final. Por su parte, las presentaciones emblemáticas (Malbec) arrojan características complejas con diferentes planos aromáticos como frutos rojos (ciruela) y negros (casis) para luego expresar notas tostadas y a regaliz. En boca presentamos taninos marcados con sensación jugosa y de tendencia dulce. Esa caudalía importante nos hace disfrutar largo tiempo su sabor en boca junto con la acidez que acompaña sin ser desequilibrada. El Puna 2600 Malbec se acompañó del Vitello Tonnato compuesto de ternera y alcornoques, mientras que el Asado de

un equipo apasionado por lo que hace. Respetamos, antes que nada, la calidad», afirma Javier. Si bien en Puna presentan un portafolio de vinos jóvenes que tienen características marcadas y duración en boca, también persiguen las etiquetas complejas de guarda. «Estamos probando distintos varietales. Ahora tenemos sembrado Merlo, estamos a la espera de que salga Syrah y hemos empezado a probar con Chardonnay con paso de Roble y vinificado en sus lías. Vamos innovando a paso seguro», añade.

Tira Roti se sirvió junto al imponente Puna Malbec Reserva 2021. «Es a partir de Puna que surge la línea Helios, en representación al Dios del Sol. Queremos tener

