

Des COR Ch ados

2 0 2 4

INFORME
BOLIVIA
PERÚ

Des COR Ch ados

2 0 2 4

LA VITIVINICULTURA DE BOLIVIA Y DE PERÚ TIENEN MUCHAS COSAS EN COMÚN. Y ese es el tema que hemos decidido explorar en este nuevo informe de **DESCORCHADOS**. Coincidencias, pero también diferencias importantes que les dan personalidad y los cargan de interés para quienes busquen nuevos sabores en el vino sudamericano. Y sabores nuevos hay en estos dos países, donde conviven los productores que buscan rescatar variedades criollas, perdidas para el vino moderno, y otros productores que interpretan su paisaje a través de variedades más conocidas en la escena mundial. Esa dualidad o, si prefieren, esa tensión, es apenas la punta de iceberg en Bolivia y Perú, países productores fascinantes que, claro, quizás no estén aún a la altura de los líderes de Sudamérica, pero que poco a poco van desarrollándose y entregando en **DESCORCHADOS**, cada año, sorpresa tras sorpresa.

Si les pica la curiosidad vinos hechos con imporeña, vischoqueña, negra criolla, albilla o quebranta o, más bien, prefieren tintos y blancos más conocidos hechos de cabernet, chardonnay o syrah, echen un vistazo a este nuevo informe. Buenos vinos hay. Y son bastantes.

Salud!

Patricio Tapia.

PARA RESULTADOS INDIVIDUALES,
VAYAN AL MOTOR DE BÚSQUEDA DE
WWW.GUIADESCORCHADOS.CL
Y AHÍ BUSQUEN POR BODEGA, POR
VINO, POR COSECHA, POR ZONAS,
POR PUNTAJES O POR EL CRITERIO
QUE NECESITEN APLICAR.



Viñedos en Tarija.

UNA INTRODUCCIÓN A UN MUNDO DIFERENTE

La última escala de nuestros viajes por Sudamérica para *Descorchados 2024* ha sido en Bolivia y Perú, dos países productores que, por tamaño y por desarrollo, están algunos pasos atrás en comparación con las “grandes potencias” de la región, como Argentina y Chile. Y no solo por volumen, sino que también por el nivel de su industria, el nivel de sus vinos y también por el momento en el que se encuentran como escena vitícola, su grado de desarrollo, tanto en términos comerciales como de marketing y enológicos.

Por lo mismo, ambos países tienen muchas cosas en común. Primero, vamos por la naturaleza. El sol. En Ica, que es donde se produce más del 80% del vino peruano, el sol es intenso, como debiera serlo en un clima desértico como el de esa zona, unos 300 kilómetros al sur de Lima. Las brisas marinas que vienen del Pacífico se desplazan por las arenas desérticas de Ica y parecen calentarse. No hay aún (o al menos nosotros no los hemos probado) vinos realmente costeros en Ica, vinos en los que se sienta la influencia fresca del Pacífico. Por lo tanto, la intensidad del sol es la que moldea la fruta.

En Bolivia, nos vamos a las alturas andinas de Tarija, donde otra vez se produce más del 80% del vino boliviano. Aquí también el sol es intenso, pero esta vez es por la altura, que sobrepasa los 1.800 metros sobre el nivel del mar y, a veces, también los 2.000. Eso, obviamente, tiene consecuencias directas en los sabores que se sienten. Los vinos de Tarija, siendo muy simplistas, tienen mucho que ver con los vinos de los Valles Calchaquíes, en el norte argentino. La misma generosidad frutal, la misma succulencia y madurez. En Ica llueve poco, muy poco (menos de 50 milímetros al año), y el agua la obtienen de las lluvias que caen en la cordillera. En Tarija llueve mucho más, cerca de 400 milímetros fuertemente concentrados en época de maduración de la uva, lo que hace que la viticultura boliviana sea mucho más compleja y demandante que la peruana o, quizás, solo enfrente desafíos distintos, si prefieren.

Muy conectado con eso de la intensidad lumínica es que las y los consumidores de ambos países tienen una especial afinidad por el vino dulce. Es lo que se consume en el mercado normal, no en el



Felizardo Fabián y su hija Johanna

de tiendas especializadas ni en el de los grandes restaurantes, sino que lo que toma la gente. Felizardo Fabián, propietario de Viña de los Campos, en la zona de Cañete, hacia el sur de Lima, me cuenta que él y su familia producen unas 15.000 botellas de lo que él llama vinos “finos”, otras 18.000 de pisco y 200.000 litros de vino dulce, los litros que pagan las cuentas y que también han pagado por las modernas y relucientes instalaciones en las que hoy elaboran sus vinos finos.

La necesidad de satisfacer a un consumidor que prefiere vinos dulces, un “infante” en términos de desarrollo de un gusto por el vino, sin duda que afecta el desarrollo cualitativo general de ambos países. La tentación de agregar dulzor es grande. Y fácil. Y muchos, por razones económicas obvias, caen en esa tentación, incluso los grandes nombres de la escena peruana y boliviana. La mayor parte tiene un apartado de vinos dulces con los que hace caja.

Ambos países, además, tienen a un destilado de uvas como su emblema. En Perú, está el pisco. Y en Bolivia, el singani. En *Descorchados* nos tienta la idea de hacer una guía sobre destilados de uvas en Sudamérica. Hay mucho que contar sobre el tema. Si bien el pisco y el singa-

ni parten de la base de que se destilan vinos, lo cierto es que ambos son dos mundos tremendamente diferentes y apasionantes, llenos de historia y de tradiciones. Y aunque sí es cierto que los peruanos, más sofisticados, se han adelantado con su coctelería de pisco (hemos perdido la cuenta de cuántos pisco sour nos tomamos en este viaje, cada uno mejor que el otro), los bolivianos ofrecen el refrescante chufly (ginger ale, hielo, singani y un chorro de jugo de limón, si les apetece) ideal para apagar la sed.

El singani solo se hace de moscatel de Alejandría, mientras que el pisco se hace de distintas variedades de uvas, todas llamadas patrimoniales, las cepas que estaban antes de que las uvas francesas arribaran al continente, durante la segunda mitad del siglo XIX y bien entrado el siglo XX. Y eso nos lleva a un tema que aquí en *Descorchados* nos ha interesado desde hace ya muchos años: el rescate de estas uvas patrimoniales. En Bolivia se hacen muy buenos moscateles de Alejandría secos, mucho más austeros, influidos quizás por las diferencias de temperatura del día y la noche que ofrece la altura de Tarija. Pero la fiesta no queda allí. Imporeña, vischoqueña, negra criolla, la mayor parte plantada en el Valle de los Cintis, una zona por sobre los 2.200 metros de altitud y unas dos horas en auto al norte de Tarija.



Pietra Possamai, enóloga
en Bodega Murga



María José Granier,
propietaria de Jardín Oculto

Los Cintis es donde está el epicentro de la rica herencia de variedades que dejaron los conquistadores españoles (y los cruces entre cepas que luego hicieron los agricultores coloniales), un universo fascinante del que ya les hemos hablado en nuestra primera incursión en Bolivia (*Descorchados 2022*) y del que seguiremos hablando en nuestras próximas ediciones.

Lo mismo sucede con las uvas patrimoniales peruanas, con el moscatel, con la albilla, con la negra criolla, con la quebranta. Todas estas cepas antes se usaban para producir pisco. Aún se usan, aunque ahora una pequeña pero creciente comunidad de productores las ha comenzado a usar para vinos. ¿Cómo han sido los resultados?

Sin duda que tanto en Bolivia como en Perú hay mucho entusiasmo por estas nuevas variedades. Y es obvio que así sea. ¿Quién más en el mundo puede ofrecer los sabores deliciosos de la quebranta, de la vischoqueña o de la albilla? Hay carácter, hay historias, hay una narrativa potente que, como ya lo saben, es un buen porcentaje de la comunicación del vino. El problema es que, salvo excepciones puntuales (para ser más precisos, Jardín Oculto en el Valle de los Cintis y Bodegas

Murga, en Pisco, y pocas más), los resultados con estas uvas, al convertirlas en vino, dejan mucho que desear. Hay aún muchos errores en la vinificación, muchos vinos derechamente defectuosos que le hacen muy mal a este rescate. Ya lo hemos dicho antes. La historia de la vischoqueña, de la negra criolla, de la imporeña, es alucinante y dan ganas de contarla, pero si quien la escribe tiene faltas de ortografía, el mensaje se diluye por tonteras. Y sí, los errores de vinificación, de viticultura, por muy aislado que se esté del mundo en las alturas de Los Cintis o en el desierto de Tacna, siguen siendo fallas imperdonables.

Con mucho entusiasmo, además, hemos visto que en Perú las bodegas grandes y consolidadas con sus vinos de estilo internacional (Tacama y Queirolo) han comenzado a incluir vinos hechos con cepas patrimoniales en sus catálogos. Los hemos probado y los hemos incluido en esta selección. Eso es un buen augurio que las grandes bodegas bolivianas de Tarija debiesen comenzar a seguir porque, de nuevo, uno puede hacer un buen cabernet o un buen syrah y salir a competir al mundo con millones de buenos cabernet y buenos syrah, pero salir al mundo a competir con una buena vischoqueña del Valle de los Cintis es una cosa completamente diferente.



Uva quebranta en Cañete



Viñedos en Tarija

Y esto nos lleva a las variedades tradicionales. Como es natural, los más grandes productores de vinos, tanto de Bolivia como de Perú, han optado por uvas tradicionales francesas e italianas, pero sobre todo francesas. Le hemos seguido el paso a estos vinos desde hace ya varios años y, hace unos tres -viendo que el nivel subía- fue que nos animamos a incluirlos en *Descorchados*. Y sin duda que ha habido avances, aunque aún no se habla de sentido de lugar, de carácter de terruño, de bajar los niveles de alcohol, de moderar las extracciones. Si le dices a un productor boliviano o peruano que el hecho de que las semillas aún estén verdes no impide comenzar la cosecha, puede que te traten de blasfemo. O que no es necesario que el vino más ambicioso de la bodega tenga crianza en madera, o que los taninos hay que mostrarlos, no esconderlos. O que el concurso tal o cual o la medalla de oro plata o platino son temas superados en el mundo más desarrollado del vino en Sudamérica, y del mundo en general.

Nada grave, en todo caso. Cuando comenzamos *Descorchados*, hacia fines de los años 90, eran esos los temas importantes. El tipo de barrica que usaste, antes del origen de las uvas, la medalla de oro en no sé cuál concurso de Europa del este, la lignificación de las semillas como dogma y el tanino como el enemigo. De eso se hablaba en Chile, de eso

se hablaba en Argentina. A lo que voy es que no es atraso, es simplemente un estado de desarrollo distinto. Y nosotros en *Descorchados* nos sentimos honrados de que estos productores nos abran sus puertas y nos muestren sus vinos, tal como en el pasado nos sentimos orgullosos de que productores chilenos, argentinos, uruguayos, nos abrieran sus puertas para mostrarnos su trabajo.

En *Descorchados* apostamos por Bolivia y por Perú. Apostamos por la generosidad frutal de Ica, por las variedades patrimoniales que se han descolgado del pisco (y por la escena pisquera peruana, que es un mundo), por lo que se pueda hacer con la albilla y con la negra criolla, y esperamos y estamos seguros de que pronto aparecerán más bodegas Murga en el panorama peruano. Y lo mismo con Bolivia. Más ordenado en términos enoturísticos (Tarija le lleva leguas de distancia a Ica en cuanto a infraestructura e instalaciones para el turismo de vino), nos encanta el paisaje, los vinos y la gente de Tarija, que nos hace sentir como en casa. Nos fascina la herencia de los vinos "arbóreos" del Valle de los Cintis, un patrimonio de la humanidad. Y cada vez nos interesa más lo que pueden hacer con su terruño, con sus suelos de albarizas, de arcillas y cal. Y ese clima tan complejo que desafía a los viticultores. Algunos de ellos (ya lo verán en la sección



Víñedos plantados por Aranjuez

de resultados) toman el desafío y lo superan. Y claro, también está la pregunta para Bolivia y para Perú: ¿Cuál es la obsesión por el tannat, la variedad tinta no patrimonial más plantada en ambos países? Hay buenos ejemplos, claro, sobre todo en tannat nacidos bajo el sol inclemente de la altura andina o del desierto peruano. Pero esos vinos hay que venderlos y el tannat (vaya que lo saben los uruguayos) es una marca que no es fácil, incluso si se lo presenta como el gran emblema de una región sudamericana.

Justo antes de despedirnos de esta última etapa de *Descorchados 2024* tuvimos la ocasión de visitar un nuevo proyecto, apenas dos vinos, un syrah y un malbec, de parras jóvenes plantadas en un suelo muy singular, tanto que -una vez que probamos ambos tintos- la variedad dejó inmediatamente de importar para mover la atención al carácter único de ese syrah y de ese malbec. Por razones entendibles,

este productor nos pidió que no publicáramos nada de sus vinos, partidas muy pequeñas que podrían crear conflicto con la bodega en la que trabaja. Una pena, porque (y no quiero exagerar) cuando un vino traspasa las barreras de su variedad y se interna en el mundo del origen, eso para *Descorchados* es un signo inequívoco de que ese productor y ese lugar son algo que hay que tener en cuenta. El syrah fue el mejor ejemplo de su variedad que hemos probado en Sudamérica y el malbec va golpe a golpe con algunos de los mejores exponentes de Argentina. Y sí, venían de Bolivia o de Perú (no queremos decir el país para no comprometer al productor). Y ese solo hecho nos hace ver todo desde una perspectiva completamente diferente. Nosotros apostamos por estos dos países. Hablamos en diez años.





BOLIVIA



94
JARDÍN OCULTO
Jardín Oculto
Los Membrillos 2021
Negra Criolla
TARIJA



93
ARANJUEZ
Don Milton Legado 2020
Tannat, Cabernet Franc,
Bonarda
TARIJA



93
CAMPOS DE SOLANA
Trivarietal 2022
Viognier, Riesling,
Sauvignon Blanc
TARIJA



93
GRANIER ORTIZ
Principia 2021
Tannat
TARIJA



93
JARDÍN OCULTO
Jardín Oculto
San Roque 2021
Negra Criolla
CINTI



92
ARANJUEZ
Pionero 2020
Bonarda
TARIJA



92
CAMPOS DE SOLANA
Esther Ortiz 2021
Petit Verdot
TARIJA



92
JARDÍN OCULTO
Jardín Oculto
Blanc de Noir 2022
Vischoqueña
CINTI



92
KOHLBERG
Icono 2017
Cabernet Sauvignon
TARIJA



92
KOHLBERG
Raíz 2021
Tannat
TARIJA

BOLIVIA
TOP
10
VINOS
2024



MEJOR BLANCO

**CAMPOS
DE SOLANA**

**TRIVARIETAL
2022**

**VIIGNIER, RIESLING,
SAUVIGNON BLANC**

TARIJA

EL MERCADO boliviano no es muy adepto a los vinos blancos, así es que la oferta (aparte de moscateles) no es muy amplia y menos de vinos blancos ambiciosos como este **Trivarietal**, que tiene un 85% de viognier, un 10% de riesling y el resto de sauvignon blanc, todo de viñedos propios en Tarija. Tiene una guarda en barricas por un año y el resultado es un vino que muestra un gran frescor, pero a la vez sabores profundos y maduros. La acidez firme, el peso ligero, la sensación cremosa en un blanco que se mueve por la boca con sus sabores profundos y jugosos. Ojo aquí. 🍷

LOS MEJORES **BLANCOS** DEL AÑO

- 92 | **JARDÍN OCULTO** Jardín Oculto Vischoqueña 2022 | Cinti
- 91 | **KOHLBERG** Stelar Ugni Blanc 2023 | Tarija
- 91 | **KUHMANN** Altosama Nature Chardonnay 2019 | Tarija
- 91 | **TIERRA ROJA** Moscato Moscatel de Alejandría 2023 | Cinti
- 90 | **JARDÍN OCULTO** Jardín Oculto Moscatel de Alejandría 2022 | Cinti
- 89 | **MAGNUS** Reserva Limitada Moscatel de Alejandría 2022 | Tarija
- 89 | **YOKICH** Cepas Centenarias Moscatel de Alejandría 2022 | Cinti





MEJOR TINTO

JARDÍN OCULTO

LOS MEMBRILLOS
2021

NEGRA
CRIOLLA

TARIJA

ESTA ES la primera cosecha de este viñedo arbóreo, parras que crecen en los árboles, como enredaderas. Es una negra criolla muy vieja (la listán prieto de las Islas Canarias, la país de Chile) que crece a unos 2.300 metros sobre el nivel del mar, en el Valle del Cinti, sobre las estribaciones de la cordillera de los Andes. Tiene un carácter delicioso a frutas rojas, con un fondo terroso que es propio de la variedad. La textura es tensa en taninos, pero a la vez se siente fluido, la acidez jugosa. Un ejemplo de la variedad en un lugar que es un patrimonio de la viticultura mundial. 🍷

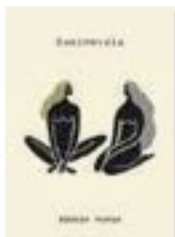
LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 93 | **ARANJUEZ** Don Milton Legado Tannat, Cabernet Franc, Bonarda 2020 | Tarija
- 93 | **GRANIER ORTIZ** Principia Tannat 2021 | Tarija
- 93 | **JARDÍN OCULTO** Jardín Oculto San Roque Negra Criolla 2021 | Cinti
- 92 | **ARANJUEZ** Pionero Bonarda 2020 | Tarija
- 92 | **ARANJUEZ** Tannat Origen Tannat 2020 | Tarija
- 92 | **CAMPOS DE SOLANA** Esther Ortiz Petit Verdot 2021 | Tarija
- 92 | **KOHLBERG** Icono Cabernet Sauvignon 2017 | Tarija
- 92 | **KOHLBERG** Raíz Tannat 2021 | Tarija
- 91 | **CAMPOS DE SOLANA** Único Reserva Tannat 2022 | Tarija
- 91 | **KOHLBERG** Single Vineyard Cabernet Sauvignon 2022 | Tarija
- 91 | **MAGNUS** Trivarietal Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 2017 | Tarija
- 90 | **KUHLMANN** Gran Patrono Marselan 2019 | Bolivia
- 90 | **ARANJUEZ** Aranjuez Tannat 2022 | Tarija
- 90 | **CAMPOS DE SOLANA** Trivarietal Gran Reserva Tannat, Malbec, Petit Verdot 2021 | Tarija
- 90 | **CAMPOS DE SOLANA** Campos de Solana Marselan 2023 | Tarija
- 90 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Red Blend Cabernet Franc, Tannat, Syrah 2020 Tarija
- 90 | **CEPA DE ORO** Tradición Cinteña Negra Criolla 2023 | Cinti
- 90 | **CEPA DE ORO** Tradición Cinteña Vischoqueña 2022 | Cinti





PERÚ



94
BODEGA MURGA
Duermevela 2023
Albilla, Uva Italia
PISCO



93
BODEGA MURGA
Driade 2023
Albilla
PISCO



93
TACAMA
Hanan 2022
Tannat, Carménère
ICA



93
VIÑAS QUEIROLO
N° 1 Gran Reserva 2021
Malbec, Tannat, Syrah,
Merlot, C. Sauvignon
ICA



92
BODEGA MURGA
Campanita 2022
Albilla, Negra Criolla
PISCO



92
BODEGA MURGA
Joyas de Murga 2022
Albilla, N. Criolla, Quebranta
ICA



92
TACAMA
Hanan 2023
Sauvignon Blanc
ICA

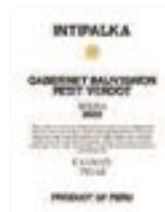
PERÚ
TOP
10
VINOS
2024



92
TACAMA
Don Manuel 2021
Tannat
ICA



91
PAMPAS DE ICA
Blanco Patrimonial
Albilla, Torontel 2023
ICA



91
VIÑAS QUEIROLO
Intipalka Reserva 2022
C. Sauvignon, P. Verdot
ICA



MEJOR BLANCO

**BODEGA
MURGA**

**DUERMEVELA
2023**

ALBILLA, UVA ITALIA

PISCO

ESTE ES un nuevo vino en el catálogo de Murga y se compone de 50% de albilla y 50% de uva italia, todo macerado por un mes antes de criarse en acero por medio año. Tiene un lado cítrico y herbal muy marcado, la boca potente, marcada por una textura punzante y acidez vivaz. Es un vino de nervio, de mucha intensidad de sabores y tonos herbales. Ideal para beberlo con cebiche de conchas, una especialidad de la zona de Paracas, hacia el sur de Lima, y vecino a Pisco, que es de donde viene este blanco delicioso y lleno de fuerza. 🍷

LOS MEJORES **BLANCOS** DEL AÑO

- 93** | **BODEGA MURGA** Dríade Albilla 2023 | Pisco
- 92** | **TACAMA** Hanan Sauvignon Blanc 2023 | Ica
- 91** | **BODEGA MURGA** Italia + Albilla Albilla, Uva Italia 2022 | Pisco
- 91** | **BODEGA MURGA** Alejandría Moscatel de Alejandría 2022 | Pisco
- 91** | **PAMPAS DE ICA** Blanco Patrimonial Albilla, Torontel 2023 | Ica
- 90** | **TACAMA** Origen Viognier, Sauvignon Blanc 2023 | Ica
- 90** | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Moscatel de Alejandría 2023 Cañete
- 90** | **VIÑAS QUEIROLO** Patrimonial Torontel 2023 | Ica





COMPARTIDO

MEJOR TINTO

TACAMA	HANAN 2022	TANNAT, CARMÉNÈRE	ICA
--------	---------------	----------------------	-----

ESTA ES la segunda versión de **Hanan**, un *blend* de 80% tannat y 20% carménère, basado en parcelas seleccionados (Cayetano y Ana Sofía, en el caso del tannat, y Parcela Santiago en el caso del carménère) plantadas entre 2007 y 2008, todo de viñedos propios en el Valle de Ica. Es el más ambicioso de los tintos de la casa, es también el más concentrado, el más corulento, pero también el más profundo. Tiene frutas negras, muchas especias y hierbas, los taninos firmes y jugosos, la acidez bien integrada, el final rico en hierbas. Un vino para la guarda y que muestra el potencial de una zona, en uno de sus ejemplos más destacados. 🍷

LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 92 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Albilla, Negra Criolla, Quebranta 2022 | Ica
- 92 | **TACAMA** Don Manuel Tannat 2021 | Ica
- 91 | **TACAMA** Don Manuel Petit Verdot 2022 | Ica
- 91 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **PAMPAS DE ICA** Crianza Malbec 2021 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec, Carménère 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Selección Especial Triunfo Tannat, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Selección Especial Triunfo Petit Verdot N/V | Ica
- 90 | **VIÑA MAGOLLO** Yupai Negra Criolla 2023 | Tacna
- 90 | **VIÑA VIEJA** Gran Reserva Isabel Merlot, C. Franc, C. Sauvignon, Malbec N/V | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva Malbec, Merlot 2022 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Tannat 2023 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva de Familia Malbec 2021 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Patrimonial Negra Criolla 2023 | Ica





COMPARTIDO

MEJOR TINTO

VIÑAS
QUEIROLO

INTIPALKA
Nº 1 GRAN RESERVA
2021

MALBEC, TANNAT,
SYRAH, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON

ICA

Nº 1 se viene haciendo desde la cosecha 2008 y responde a una selección de los mejores viñedos y de las mejores barricas de Queirolo en el Valle de Ica, en las viñas que rodean su bodega, unos 300 kilómetros al sur de Lima, a los pies de las estribaciones de los Andes y a unos 300 metros sobre el nivel del mar. El corazón de este vino está en un 40% de malbec y un 25% de tannat, las dos variedades que mejor parecen adaptarse al clima de intensa radiación de este desierto. Es un tinto aún joven, necesita al menos cinco años en botella para integrar todos sus elementos. Por ahora, los aromas a roble destacan (el 100% del corte ha estado 15 meses en barricas) pero también los sabores a frutas rojas y negras bien maduras se sienten. La textura suave en un tinto succulento. 🍷

LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 92 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Albilla, Negra Criolla, Quebranta 2022 | Ica
- 92 | **TACAMA** Don Manuel Tannat 2021 | Ica
- 91 | **TACAMA** Don Manuel Petit Verdot 2022 | Ica
- 91 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **PAMPAS DE ICA** Crianza Malbec 2021 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec, Carménère 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Selección Especial Triunfo Tannat, Petit Verdot 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Selección Especial Triunfo Petit Verdot N/V | Ica
- 90 | **VIÑA MAGOLLO** Yupai Negra Criolla 2023 | Tacna
- 90 | **VIÑA VIEJA** Gran Reserva Isabel Merlot, C. Franc, C. Sauvignon, Malbec N/V | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva Malbec, Merlot 2022 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Tannat 2023 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva de Familia Malbec 2021 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Patrimonial Negra Criolla 2023 | Ica



Des
COR
Cha
dOS

2 0 2 4