

# Des COR Chad DOS

2 0 2 5



INFORME  
BOLIVIA  
& PERÚ

# Des COR Ch ados

2 0 2 5

ESTA YA ES NUESTRA TERCERA VISITA A BOLIVIA Y PERÚ, LOS DOS NUEVOS PAÍSES QUE HEMOS AÑADIDO A DESCORCHADOS. Y LA IMPRESIÓN QUE NOS DEJAN ES ALGO DISPAR. POR UN LADO, BOLIVIA ESTÁ DESPERTANDO. MUCHAS NUEVAS CARAS, MUY BUENOS VINOS, BUENAS HISTORIAS TRAS ELLOS Y ESA MEZCLA BIEN BALANCEADA ENTRE VINOS HECHOS CON UVAS CRIOLLAS Y CON ENOLOGÍA DE BAJA INTERVENCIÓN DEL RECÓNDITO VALLE DE LOS CINTIS, FRENTE A LA MODERNIDAD DE LAS CEPAS FRANCESAS Y LA TECNOLOGÍA ENOLÓGICA EN EL VALLE DE TARIJA. Las dos visiones, las dos aproximaciones, conviven en armonía y ofrecen hoy el gran descubrimiento del vino sudamericano.

Por el otro lado, nos entusiasma menos lo que pasa en Perú. Salvo dos o tres nombres que ya habíamos reseñado aquí, el asunto parece algo estancado o, mejor, aún no logra levantar la cabeza. Pero como lo decimos más adelante en este informe, los tiempos en el vino están marcados por la paciencia, así es que nosotros seguiremos visitando Perú y reportando sus avances. Por ahora, los dejamos con algunos de los mejores vinos de estos dos países. Qué los disfruten.

Salud!

Patricio Tapia.

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



# NOTICIAS DESDE BOLIVIA & PERÚ

**La velocidad con que los países productores** evoluciona es lenta. Sería injusto, por ejemplo, pedirle a una región que, de un año para otro, pegue un giro espectacular y deje todo atrás. Eso es lo que se me viene a la cabeza con Perú. Nuestra primera visita a ese país, haciendo *Descorchados*, fue para la edición 2023. Y, claro, como era nuestra primera vez, todo era nuevo, todo nos parecía interesante. Dos años más tarde, y ya en nuestra tercera visita, nuestra impresión no es que el asunto se haya estancado ni mucho menos, pero los destacados siguen siendo los mismos. No hemos encontrado nuevas caras, nuevos lugares, nuevas propuestas y miradas.

Es nuestra costumbre en *Descorchados* que, cuando visitamos un país por primera vez, vayamos con cautela. Para la primera cata de vinos peruanos, decidimos probar la mayor parte a puertas cerradas, sin la presencia de los productores en el modo entrevista que tanto nos gusta usar, sino que más bien salimos a comprar muestras al mercado para hacernos una idea. Y fue así como nos topamos con los vinos de Murga, en Pisco, o los vinos de Queirolo y Tacama, en Ica, o los de

Viña D'Los Campos, en Cañete. Para esta nueva visita hemos vuelto a visitar a algunos de ellos, pero también nos hemos reservado unos días en Lima para probar muestras que gentilmente Pedro Cuenca de Perú Hace Vino recolectó para nosotros. En total fueron 57 muestras. Sin embargo, no descubrimos ni murgas ni queirolos ni tacamas en esos vinos, nada realmente nos llamó la atención. Los problemas de años anteriores seguían allí, la generosidad del sol peruano en sus regiones vitícolas se imprimía en vinos sin frescor, muchas veces vegetales y la mayor parte del tiempo con falta de acidez, vinos que en el contexto sudamericano (y en cualquier contexto más o menos exigente del vino mundial) nada tienen que hacer.

Y sí, es algo lapidario este comentario. Pero quienes nos conocen, saben que la forma en la que podemos pagar la confianza de los productores que nos envían sus vinos es la honestidad. Lo cierto es que no vimos nuevos actores. Murga está haciendo mejores vinos que nunca, bajos en intervención, limpios y puros. Su enóloga, la brasilera Pietra Posamai, cada vez se ve más empoderada en su trabajo, más segura



Frédéric Thibaut, enólogo de Tacama



Luis Gómez, enólogo de Viñas de Queirolo

de lo que hace, con mucha más confianza en sus variedades criollas, experimentando con ellas y, lo mejor, embotellando esos experimentos en vinos deliciosos.

La dicotomía o, como les dije el año pasado, la tensión entre los que buscan uvas del pasado para lograr la meta de producir vinos con carácter peruano (como Pietra en Murga) y los que optan por hacer vinos de carácter internacional, con las uvas francesas como materia prima y la tecnología de vinificación que se ha democratizado en todo el mundo del vino, es un tema que sigue. Tacama y, sobre todo, Viñas de Queirolo siguen por ese camino. Hay buenos vinos allí, vinos prolijos que perfectamente podrían estar en cualquier estantería de supermercado o menú de restaurante en el mundo. El **Número 1 Gran Reserva 2022** de Queirolo o el petit verdot **Don Manuel 2023** de Tacama cumplen perfectamente ese rol. Sin embargo, ambas también incursionan en las variedades criollas, uvas que hasta hace poco solo se conocían como parte del mix de la destilación de pisco. Queirolo lo ha hecho mejor con su línea **Patrimonial**. Si les pica la curiosidad, prueben el **Patrimonial**

**Rosado 2024**, hecho cien por cien de quebranta (la uva preferida de los barmen limeños para el pisco sour), un vino de nariz rica en flores y frutas rojas ácidas, la boca potente, de muy buena concentración, la acidez firme y un leve amargor hacia el final que le da personalidad. Hasta con cebiche va bien.

No hay nuevos nombres en la escena peruana. O, al menos, nada en nuestro radar. Esperamos, eso sí, encontrarlos. Así es que seguiremos en nuestra búsqueda, seguiremos visitando Perú, un trabajo para nada sacrificado, porque en Perú, ya lo saben ustedes, se come de las mil maravillas. Ahora lo que se necesita es que esa gastronomía sea acompañada de vinos que estén a la altura. Los hay, pero son aún muy pocos. Vamos a Bolivia.

Es muy sabido que la narrativa es una buena compañera del vino. Claro que es importante que lo que está dentro de la botella sea bueno, tenga carácter, tenga originalidad y sea, a fin de cuentas, delicioso; esos vinos que se acaban sin que nos demos cuenta. Pero lo que está



Germán Villamor,  
Bodega Tierra Roja

fuera de la botella, las historias que tienen que contar quienes los producen, también ayudan. Ya lo sabrán los franceses y los italianos que viven, en buena parte, de eso, de castillos y antepasados con medallas en sus solapas. Las historias que hay tras el vino boliviano, sin embargo, son distintas.

Germán Villamor ya va por los setenta y algo, y hoy es el propietario de la bodega Tierra Roja, en el centro del Valle de los Cintis. Los Cintis es uno de los lugares más remotos que yo conozco para producir vinos. Unas dos horas y media en auto al norte de Tarija (Tarija, la responsable del 80% del vino que se produce en Bolivia y que ya es remota en sí misma) y, para más indicaciones, a unas doce horas manejando al sur de La Paz. Los Cintis es un gran cañón de unos 80 kilómetros de largo, flanqueado por un lado por el majestuoso cerro Rojo, una columna vertebral maciza e imponente. Por el otro, de vez en cuando aparecen los verdes que deja el río, aunque casi siempre esto parece un desierto, uno a 2.300 metros de altitud.

En los Cintis el tiempo parece haberse detenido, la calma de los Andes, la brisa. Las variedades llevan los nombres de los pueblos en los que primero comenzaron a hacerse conocidas: la imporeña del pueblo de Impora, la vischoqueña del pueblo de Vischoca. Los viñedos, los más viejos, de más de doscientos años, son descendientes directos de las primeras parras que algunos despistados jesuitas plantaron en el lugar hace ya casi 500 años. Vaya uno a saber cómo es que ese grupo de monjes llegó hasta ese lugar. Si ya es difícil llegar con todos estos aviones hoy en día, imagino como habrá sido cruzar las montañas a lomo de, no sé, quizás mulas, para arribar a ese lugar perdido de los Andes. Sabemos hoy que la vischoqueña es una cruce natural entre moscatel de Alejandría y listán prieto; sabemos también que la negra criolla es la listán o un pariente muy cercano. De la imporeña no sabemos nada.

Fue de este lugar del que se enamoró el hijo de Germán, Cristián. Y fue allí en donde decidió que lo que le quedaba de vida lo dedicaría a hacer vinos. Pero lo que le quedaba no era mucho. En septiembre de 2016,



Pietra Posamai, enóloga de Murga



Patricia Mendoza, bodega Yokich

Cristián tuvo un aneurisma cerebral y murió. “Se nos fue en cinco minutos”, dice su padre, cabizbajo, mientras caminamos por los parrales de vischoqueña que fueron el sueño de Cristián Villamor, y que ahora su padre cuida como si fuera su propia sueño. Y el sueño de un viñedo de un puñado de hectáreas que se dispersa sobre los faldeos de un cerro en el pequeño pueblo de Villa Abecia. Allí Germán ha adoptado el amor de su hijo por la vischoqueña y con esa uva hace vinos deliciosos, frutales. Nos bebemos algunos en la terraza que da a la viña; más allá el río y, aún más allá, el cerro Rojo, con sus picos teñidos de arcillas. Con cada sorbo de ese líquido que parece un jugo de frutas rojas Germán parece recordar a su hijo. Uno nunca, en realidad, supera ese tipo de muerte. Los hijos están para enterrarlo a uno, pienso, mientras seguimos bebiendo.

Tierra Roja es parte de una pequeña pero sólida comunidad de productores en el Valle de los Cintis, gente cuya labor es rescatar un patrimonio, una herencia como no hay en Sudamérica. Viejas parras que han sido rescatadas y plantadas nuevamente por gente como los Villamor

o que se conservan intactas, enredadas en los árboles de molles, chañares y algarrobos en viñedos que, más que viñedos, parecen bosques.

En los Cintis visitamos bosques, nos internamos en ellos. El bosque en San Roque, por ejemplo, propiedad de las hermanas Granier: María José y Mercedes, ambas descendientes de un linaje de productores de vinos y singanis (el aguardiente de moscatel de Bolivia), y que han decidido apostar por los Cintis, por esos “parrales”, que es como llaman a las parras que se encaraman en los árboles. María José es la ideóloga del proyecto, Mercedes es la enóloga, Helios MacNaught (un mexicano, pareja de María José, y el tipo que mejor gusto tiene por el café y el té que yo he conocido) se encarga de la viñas y, *last but not least*, Nayan Gowda, un enólogo londinense (lo que en sí ya es bastante raro) que ha caído enamorado por las parras centenarias del lugar, que vive allí y que se preocupa de que todo sea limpio, que sea correcto, que el mensaje de esas viñas no se vea nublado por problemas de vinificación. Mercedes y Nayan se han criado en la escuela australiana, así es que algo saben del tema. Jardín Oculto se llama la bodega de este cuarteto.



Marcelo Vacaflores y su hijo Marcelo, Bodega San Francisco de la Horca

Los vinos de Jardín Oculto son quizás equivalentes a los que Pietra Posamai hace para Murga en Pisco o que Roberto Henríquez o Leo Erazo hacen en el sur de Chile. Hay una conexión allí que va más allá de las variedades criolla que usan, una conexión que se funde en vinos que, como dice mi amigo el brasileño Eduardo Milán, insigne especialista en esta materia, son “falsos simples”, de esos vinos que te engañan por su bebilidad, por lo fácil que pasan por el paladar, como si solo refrescaran, pero que cuando los tragas, te dejan con ganas de saber más, de beber más, pero de saber más.

En este viaje a los Cintis, me he encontrado con sorpresas, gente que conocía de oídas, pero que –tras visitarlos– me han dejado sorprendido. Uno de ellos es la bodega San Francisco de la Horca, el proyecto de Marcelo Vacaflores y de su hijo, también Marcelo. La bodega se ubica cerca de Camargo, en la frontera norte del valle. Ambos, padre e hijo, son gente de pocas palabras, gente amable, gente de campo que no dice mucho, pero que sí dice mucho con sus vinos. Y ahí está el viejo dicho: “cuando juegas ajedrez nunca se dice la palabra ajedrez”, que se ajusta a este padre y a este hijo. Ambos cultivan uvas criollas y luego las envejecen

en damajuanas, envases de vidrio “que son inertes, que no transmiten nada y que nos permiten mostrar la fruta, tal como es”, me dice Marcelo hijo, mientras estamos en esa pequeña cava llena de vasijas. Los vinos de San Francisco de la Horca son cristalinos en su interpretación de los Cintis, sus vischoqueña y sus negra criolla exudan lugar, una fruta salvaje que emana de las copas. Vinos con un profundo sentido de lugar.

Algo parecido me sucede con Yokich, una bodega que hoy ocupa un viejo establecimiento, una vieja bodega construida por los jesuitas. Yokich fue fundada por Natalio Yokich, un productor de vinos croata que emigró a Bolivia en el siglo XIX. Hoy Patricia Mendoza y sus hermanos Ariel, Verónica y Marcela, descendientes de Natalio, elaboran vinos y singanis de unas 14 hectáreas plantadas en la zona y, además, de viejísimos viñedos de terceros. Su foco son las uvas patrimoniales que compran a productores de la zona, la mayoría mujeres, viticultoras que han cuidado de esos “parrales”, de esos viejos árboles de molles y chañares como si fueran hijos. Una de esas productoras es la *señorita Sonia*, una profesora de Primaria, hoy jubilada. Con sus ochenta y algo de años, parece una joven intrépida y curiosa. De tan-



Mercedes y María José Granier junto a Nayan Gowda de Jardín Oculto

to en tanto, mientras recorremos sus viñedos que parecen bosques, me pregunta que si creo que esas uvas, a semanas de madurar, me parecen malbec o tannat. No tengo ni idea. Lo que sí sé es que las hermanas Mendoza, con Patricia a la cabeza, con esas uvas hacen vinos deliciosos.

Pero no solo se hacen vinos deliciosos en los Cintis. Tarija quizás no tenga esa aura medio salvaje, medio bucólica, pero con el 80% de la producción del vino boliviano, algo habrá que escoger. Y hay mucho. La gran sorpresa de este año en *Descorchados* 2025 ha sido cómo han evolucionado los vinos de Tarija, lo bien que han capturado la fruta. Aranjuez, por ejemplo. Miren esos puntajes, dignos contendientes de los mejores vinos chilenos o argentinos. Y Cañón Escondido y sus tintos frescos, vivaces, llenos de sabor. Puedo seguir. Kohlberg (**Cautivo** fue uno de mis tintos favoritos este año) descubriendo el poder la fruta cuando dejan a un lado la madera y Kuhlman, claro que sí. De la mano del energético Franz Molina, esta bodega ha sabido reinterpretar los Cintis con un cabernet delicioso, un homenaje simple y frutal, al padre de Franz, quien murió de coronavirus el 2021.

Dos cosas antes de terminar. La primera es que hemos hecho una cata a ciegas con algunos de los mejores vinos sudamericanos según *Descorchados*. Y, en medio, hemos puesto el **Principia 2023** de Granier Ortiz. Yo mismo me he llevado una sorpresa al poner ese cien por cien tannat de viñedos de Tarija entre los tres primeros. Y no solo porque creí que era el más complejo, sino que también porque era el más delicado. Un tannat delicado. No sabemos nada.

Y, por supuesto, Tour des Etoiles, el proyecto de Anita Liebers y Frank Kohlberg, junto a sus hijos Kenneth y Derek en un viñedo sobre suelos de algas fosilizadas. **Arpay Domaine Baizal 2022 Syrah** sencillamente me voló la cabeza. Nunca antes vi tanto sentido de lugar en un syrah sudamericano. Los dos, **Principia** y **Arpay**, no son solo los dos mejores vinos bolivianos de este año, sino que también son un llamado de atención, fuegos artificiales iluminando un país que, para muchos, está fuera del radar. No debiera estarlo. Hay buenas historias allí y, sobre todo, buenos vinos. Muy buenos vinos.





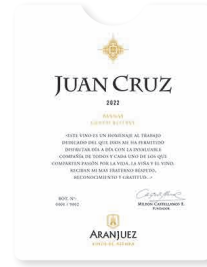
# BOLIVIA



**97**  
**GRANIER ORTIZ**  
**Principia 2023**  
Tannat  
TARIJA



**97**  
**TOUR DES ETOILES**  
**Arpay Domaine**  
**Baizal 2021**  
Syrah  
TARIJA



**96**  
**ARANJUEZ**  
**Juan Cruz 2022**  
Tannat  
TARIJA



**96**  
**TOUR DES ETOILES**  
**Arpay Assemblage 2022**  
Malbec, Syrah, Sangiovese, Tannat  
TARIJA



**96**  
**TOUR DES ETOILES**  
**Arpay Domaine Baizal 2021**  
Malbec  
TARIJA



**95**  
**ARANJUEZ**  
**Don Milton Legado 2021**  
Tannat, Cabernet Franc, Bonarda  
TARIJA



**95**  
**JARDÍN OCULTO**  
**Blanc de Noir**  
**Finca Lumen 2023**  
Vischoqueña  
CINTI

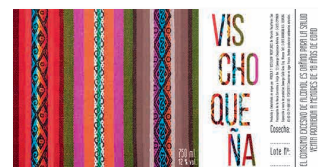
**TOP 10 VINOS 2025**



**95**  
**JARDÍN OCULTO**  
**Finca Los Membrillos**  
**2023**  
Negra Criolla  
CINTI



**94**  
**CAÑÓN ESCONDIDO**  
**Red Blend 2022**  
Cabernet Franc, Tannat, Syrah  
TARIJA



**94**  
**SAN FRANCISCO**  
**DE LA HORCA**  
**San Francisco de**  
**la Horca 2024**  
Vischoqueña  
CINTI



## MEJOR TINTO

COMPARTIDO

### GRANIER ORTIZ

Principia 2023

TANNAT | TARIJA

**LA COSECHA** 2023 fue especialmente fresca en Tarija, con temperaturas notablemente menores que la cosecha anterior y eso ha repercutido claramente en el carácter de la fruta de este **Principia** que se siente fresca, nítida en su carácter rojo maduro, tenso. Los taninos agudos y firmes, la sensación de tensión muy presente en la mejor de las versiones de este vino, un ineludible en la escena sudamericana. Esta es ya la tercera cosecha de **Principia** (debutó en 2019) y, tal como la primera, se trata de una selección de dos lotes de tannat (Las Terrazas y Los Cipreses) plantados a unos 1.850 metros sobre el nivel del mar y sobre suelos pesados de arcillas con incrustaciones de cal, y también suelos más livianos, arenosos y ricos en gravas. 🍷

#### LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 96 | **ARANJUEZ** Juan Cruz Tannat 2022 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Assemblage 2022 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Domaine Baizal Malbec 2021 | Tarija
- 95 | **ARANJUEZ** Don Milton Legado Blend 2021 | Tarija
- 95 | **JARDÍN OCULTO** Finca Los Membrillos Negra Criolla 2023 | Cinti
- 94 | **ARANJUEZ** Pionero Bonarda 2023 | Tarija
- 94 | **ARANJUEZ** Tannat Origen Tannat 2022 | Tarija
- 94 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Red Blend C. Franc, Tannat, Syrah 2022 Tarija
- 94 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Reserva Tannat 2022 | Tarija
- 94 | **JARDÍN OCULTO** Finca San Roque Negra Criolla 2023 | Cinti
- 94 | **KOHLBERG** Cautivo Blend Tempranillo, Tannat 2023 | Tarija
- 94 | **KUHLMANN** Gran Patrono Homenaje Cabernet Sauvignon 2023 Cinti
- 94 | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** Vischoqueña 2024 | Cinti
- 94 | **YOKICH** Cepas Centenarias Misionera 2023 | Cinti
- 93 | **CAMPOS DE SOLANA** Esther Ortiz Petit Verdot 2023 | Tarija
- 93 | **YOKICH** Cepas Centenarias Vischoqueña 2024 | Cinti





## MEJOR TINTO

COMPARTIDO

### TOUR DES ETOILES

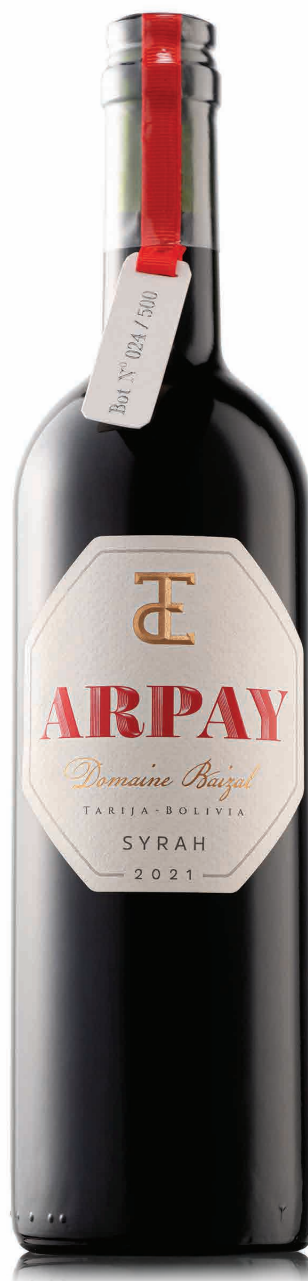
Arpay Domaine Baizal **2021**

SYRAH | **TARIJA**

**POCOS SYRAH** en el contexto sudamericano, quizás el único, tan diferente, con tanta personalidad como este **Arpay**. Y es probable que esta sensación austera, mineral, a cenizas y tierra (algo de fruta creemos que hay, aunque no mucha) venga de los particulares suelos en los que este syrah fue plantado en 2014. Se trata de diatomeas o algas fosilizadas en el lecho de lo que alguna vez fue un gran lago que cubría buena parte de la actual Tarija, un suelo a fin de cuentas fuertemente calcáreo (similar a las albarizas de Jerez) que suele dar este tipo de aromas en los tintos, pero, sobre todo, estas texturas tensas, en extremo reactivas, como tiza sobre la lengua. Lo demás son sabores minerales que hacen agua la boca en un tinto de los mejores de este año en Sudamérica y uno de los proyectos más interesantes que nos hemos topado en *Descorchados 2025*. Y sí, es en Bolivia. 🍷

### LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 96 | **ARANJUEZ** Juan Cruz Tannat 2022 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Assemblage 2022 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Domaine Baizal Malbec 2021 | Tarija
- 95 | **ARANJUEZ** Don Milton Legado Blend 2021 | Tarija
- 95 | **JARDÍN OCULTO** Finca Los Membrillos Negra Criolla 2023 | Cinti
- 94 | **ARANJUEZ** Pionero Bonarda 2023 | Tarija
- 94 | **ARANJUEZ** Tannat Origen Tannat 2022 | Tarija
- 94 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Red Blend C. Franc, Tannat, Syrah 2022 Tarija
- 94 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Reserva Tannat 2022 | Tarija
- 94 | **JARDÍN OCULTO** Finca San Roque Negra Criolla 2023 | Cinti
- 94 | **KOHLBERG** Cautivo Blend Tempranillo, Tannat 2023 | Tarija
- 94 | **KUHLMANN** Gran Patrono Homenaje Cabernet Sauvignon 2023 Cinti
- 94 | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** Vischoqueña 2024 | Cinti
- 94 | **YOKICH** Cepas Centenarias Misionera 2023 | Cinti
- 93 | **CAMPOS DE SOLANA** Esther Ortiz Petit Verdot 2023 | Tarija
- 93 | **YOKICH** Cepas Centenarias Vischoqueña 2024 | Cinti





## MEJOR BLANCO

### JARDÍN OCULTO

Blanc de Noir Finca Lumen **2023**

VISCHOQUEÑA | CINTI

**ESTE VISCHOQUEÑA** viene de la Finca Lumen, una propiedad de terceros, de la señora Lumen Rivera, que tiene viñedos viejos de la variedad, al otro lado del río Chico, en San Roque. Se trata de parras de más de cien años que crecen como enredaderas en los troncos de los árboles. Con racimos prensados directo, sin madera, solo en acero, esta es una pequeña delicia de aromas herbales y cítricos en un cuerpo firme, tenso, de acidez vibrante. Este es para mariscos crudos o para la guarda. 🍷

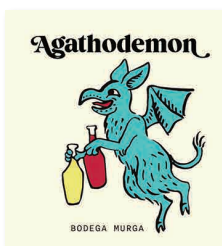
#### LOS MEJORES BLANCOS DEL AÑO

- 94** | **JARDÍN OCULTO** Finca San Roque Moscatel de Alejandría 2023 Cinti
- 93** | **CAMPOS DE SOLANA** Trivarietal Viognier, Riesling, Sauvignon Blanc 2023 | Tarija
- 93** | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** Crianza en Cerámica M. de Alejandría, P. Jiménez 2024 | Cinti
- 93** | **YOKICH** Cepas Centenarias Imporeña 2023 | Cinti
- 92** | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** Criado en Damajuanas M. de Alejandría 2024 | Cinti
- 91** | **KOHLBERG** Stelar Ugni Blanc 2024 | Tarija
- 91** | **MAGNUS** Reserva Limitada Moscatel de Alejandría 2023 | Tarija
- 91** | **TIERRA ROJA** Imperdible Negra Criolla, Vischoqueña N/V | Cinti
- 91** | **YOKICH** Cepas Centenarias Moscatel de Alejandría 2024 | Cinti

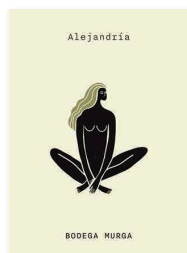




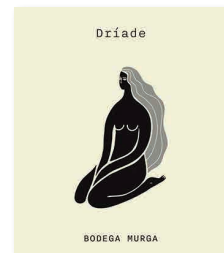
**PERÚ**



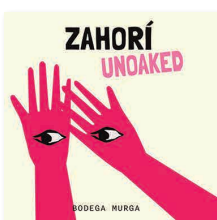
**94**  
**BODEGA MURGA**  
**Agathodemon 2023**  
Moscatel Negro, Mollar  
PISCO



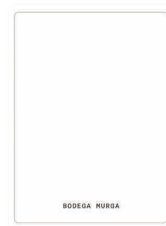
**93**  
**BODEGA MURGA**  
**Alejandria 2023**  
Moscatel de Alejandria  
PISCO



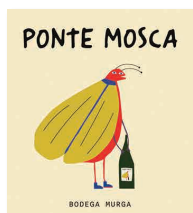
**93**  
**BODEGA MURGA**  
**Driade 2023**  
Albilla  
PISCO



**93**  
**BODEGA MURGA**  
**Zahori Unoaked 2024**  
Negra Criolla  
PISCO



**93**  
**BODEGA MURGA**  
**Etiqueta Blanca 2022**  
Moscatel Negro  
PISCO



**93**  
**BODEGA MURGA**  
**Ponte Mosca 2024**  
Moscatel de Alejandria, Moscatel  
Rosado, Moscatel Negro  
PISCO



**93**  
**TACAMA**  
**Don Manuel 2023**  
Petit Verdot  
ICA



**93**  
**VIÑAS QUEIROLO**  
**Número 1**  
**Gran Reserva 2022**  
Malbec, Tannat, Petit Verdot,  
Syrah, Cabernet Sauvignon  
PERÚ



**92**  
**BODEGA MURGA**  
**Campanita 2023**  
Albilla, Negra Criolla  
PISCO



**92**  
**TACAMA**  
**Hanan 2023**  
Petit Verdot, Malbec  
ICA

**TOP**  
**10**  
**VINOS**  
**2025**



## MEJOR TINTO

COMPARTIDO

### VIÑAS QUEIROLO

Número 1 Gran Reserva 2022

MALBEC, TANNAT, P. VERDOT, SYRAH, C. SAUVIGNON | PERÚ

**LA PRIMERA** cosecha de este **Número 1**, el top de Viñas Queirolo, fue en 2008 y siempre ha sido una selección de los viñedos propios de la bodega. Este año, tiene un 30% de malbec, un 25% de petit verdot, un 10% de syrah y un 10% de cabernet sauvignon, todo de viñedos de Ica, unos 300 kilómetros al sur de Lima. El 25% restante es tannat de viñedos en Cañete, a unos 5 kilómetros del mar. Y el estilo se mantiene desde las últimas tres o cuatro cosechas: es un tinto untuoso, jugoso, de tonos especiados, de taninos suaves y envolventes. Uno para la guarda. 🍷

#### LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 92 | TACAMA Hanan Tannat, Carménère 2023 | Ica
- 91 | TACAMA Origen Malbec & Malbec 2022 | Ica
- 91 | VIÑAS QUEIROLO Intipalka Reserva de la Familia Malbec 2022 | Ica
- 90 | TACAMA Don Manuel Tannat 2022 | Ica
- 90 | TACAMA Origen Malbec, Carménère 2023 | Ica
- 90 | TACAMA Triunfo Selección Especial Malbec 2024 | Ica
- 90 | TACAMA Triunfo Selección Especial Petit Verdot 2023 | Ica
- 90 | TACAMA Triunfo Selección Especial Tannat, Petit Verdot N/V | Ica





## MEJOR TINTO

COMPARTIDO

### BODEGA MURGA

Zahori Unoaked **2024**

NEGRA CRIOLLA | PISCO

**LA NEGRA** criolla es otro de los sinónimos de la listán prieto, la uva tinta que los conquistadores españoles trajeron al Nuevo Mundo. Este viene de viñedos de unos 4 años, plantados en suelos arenosos, dunas del desierto de Pisco, a unos 25 kilómetros del mar. Muestra con claridad las características de la cepa, las frutas rojas, el lado terroso que le da carácter. El cuerpo es ligero, pero con taninos firmes, levemente rústicos en un tinto para carnes estofadas o pescados grasos a la parrilla. 🍷

### LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 92** | **TACAMA** Hanan Tannat, Carménère 2023 | Ica
- 91** | **TACAMA** Origen Malbec & Malbec 2022 | Ica
- 91** | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva de la Familia Malbec 2022 | Ica
- 90** | **TACAMA** Don Manuel Tannat 2022 | Ica
- 90** | **TACAMA** Origen Malbec, Carménère 2023 | Ica
- 90** | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Malbec 2024 | Ica
- 90** | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Petit Verdot 2023 | Ica
- 90** | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Tannat, Petit Verdot N/V | Ica



## MEJOR TINTO

COMPARTIDO

### TACAMA

Don Manuel **2023**

PETIT VERDOT | ICA

**ESTA ES** una selección de parcelas, algunas de más de 45 años, plantadas en los suelos arenosos del desierto de Ica, unos 300 kilómetros al sur de Lima. Se cría por 16 meses en barricas. Es un petit intenso, como dicta el ADN de la variedad, los taninos punzantes y firmes, rodeados de una capa de frutas negras y algo de hierbas, todo muy acorde con la uva. Este tiene un gran potencial de guarda en botella, pero ahora es irresistible con cerdo ahumado. 🍷

### LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 92 | **TACAMA** Hanan Tannat, Carménère 2023 | Ica
- 91 | **TACAMA** Origen Malbec & Malbec 2022 | Ica
- 91 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Reserva de la Familia Malbec 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Don Manuel Tannat 2022 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec, Carménère 2023 | Ica
- 90 | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Malbec 2024 | Ica
- 90 | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Petit Verdot 2023 | Ica
- 90 | **TACAMA** Triunfo Selección Especial Tannat, Petit Verdot N/V | Ica



## MEJOR BLANCO

COMPARTIDO

### BODEGA MURGA

Alejandría 2023

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA | PISCO

**UNA NÍTIDA** expresión de moscatel de Alejandría, con algo de notas florales, pero, sobre todo, frutas blancas confitadas y un suave dulzor. Es suave en la boca, tiene una acidez que parece sacada de un jugo de limón. Este viene de suelos pedregosos en la ribera sur del río Ica, tiene 13 meses de maceración con sus pieles y 9 meses de crianza en huevos de concreto. Separen un par de botellas para la cava, porque este blanco tiene para los años. 🍷

### LOS MEJORES BLANCOS DEL AÑO

- 92 | **TACAMA** Hanan Petit Verdot, Malbec 2023 | Ica
- 92 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Albilla 2023 | Pisco
- 91 | **TACAMA** Origen Viognier, Sauvignon Blanc 2024 | Ica
- 90 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Uva Italia 2024 | Pisco
- 90 | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Moscatel de Alejandría 2024 | Cañete
- 90 | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Torontel 2024 | Cañete
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Sauvignon Blanc 2024 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Patrimonial Torontel 2024 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Patrimonial Uva Italia 2024 | Ica



## MEJOR BLANCO

COMPARTIDO

### BODEGA MURGA

Dríade 2023

ALBILLA | PISCO

**ESTE ES** el único blanco del portafolio de Murga que tiene crianza en barricas, en este caso son 9 meses en barricas de 225 y 500 litros, todas de roble, usadas. Además, tiene 16 días de maceración con sus pieles, lo que sin duda le ha dado un extra de cuerpo, de textura firme. La acidez es cítrica, los sabores confitados, las especias dulces en el fondo. Un vino de gran frescor, pero a la vez de gran profundidad de sabores en un blanco para dejar algunos años en botellas. 🍷

### LOS MEJORES BLANCOS DEL AÑO

- 92 | **TACAMA** Hanan Petit Verdot, Malbec 2023 | Ica
- 92 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Albilla 2023 | Pisco
- 91 | **TACAMA** Origen Viognier, Sauvignon Blanc 2024 | Ica
- 90 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Uva Italia 2024 | Pisco
- 90 | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Moscatel de Alejandría 2024 | Cañete
- 90 | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Torontel 2024 | Cañete
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Sauvignon Blanc 2024 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Patrimonial Torontel 2024 | Ica
- 90 | **VIÑAS QUEIROLO** Intipalka Patrimonial Uva Italia 2024 | Ica

Des  
COR  
Cha  
DOS

2 0 2 5