

# El Valle de Uco tiene el mejor Cabernet Sauvignon del mundo

10 agosto, 2022



La reconocida publicación británica The Drinks Business Asia, organizadora del prestigioso concurso, premió con el máximo galardón a la añada 2017 de este vino.

The Asian Cabernet Sauvignon Masters 2022, el concurso organizado por la publicación británica The Drinks Business Asia, celebró en Hong Kong su décima edición. [En el marco de tan prestigioso evento se distinguió con el premio Master a Primus Cabernet Sauvignon 2017](#), línea que por segundo año consecutivo obtiene el máximo galardón. La añada 2016 de Primus fue reconocida con este mismo premio en [2021](#), y este año la añada 2017 volvió a sorprender de manera excepcional al panel de jueces expertos quienes cataron todos los **vinos** a ciegas.

Una vez más, el certamen asiático reunió **vinos 100% Cabernet Sauvignon** y blends que incluyen al menos un 50% de esta uva, provenientes de Australia, Argentina, Chile y China, entre otros. Primus **Cabernet Sauvignon 2017** obtuvo la máxima premiación del certamen “Master” en la categoría de entre 300/400 HKD – 40/50 U\$D, demostrando que la Argentina no solo es una potencia en materia de Malbec, sino que también tiene un enorme potencial para producir **Cabernet Sauvignon** de clase mundial.

Reeze Choi, el reconocido sommelier fundador de la consultora de **vinos** de **Hong Kong Somm’s Philosophy**, y jurado del concurso, quedó inmediatamente cautivado por la compleja nariz del Primus **Cabernet Sauvignon** “con sus taninos sólidos y su gran acidez, puedo sentir el gran potencial de añejamiento de este **vino**”, mencionó Choi en la revista Drink Business luego del certamen.

“Primus Cabernet Sauvignon es un vino que se elabora con uvas provenientes de dos parcelas históricas que Myndert Ponfundador de Bodegas Salentein- plantó en el año 2003 en Finca El Oasis, ubicada a 1150 msnm. El clima fresco del lugar y la particularidad de estas parcelas donde los suelos franco-arenosos poseen gran concentración de rocas cubiertas con carbonato de calcio, le dan a este Cabernet Sauvignon un carácter único que comienza a ser reconocido en el mundo”, comentó Diego Morales, Vineyard Manager de Bodegas Salentein.

“En esta zona, el **Cabernet Sauvignon** se expresa entregándonos notas complejas en nariz y en boca, con muy buen volumen, frescura y una textura de taninos firmes, pero, a su vez, sedosos y envolventes en el final”, comentó Jorge Cabeza, Senior Winemaker de Bodegas Salentein.

“Allá por el 2010 **iniciamos el desafío de producir un Cabernet Sauvignon que representara al Valle de Uco en el mundo, y este reconocimiento por segundo año consecutivo**, en un mercado tan exigente y competitivo nos impulsa a seguir en la búsqueda del

gran **Cabernet Sauvignon** de la Argentina y referente de esta variedad en el mundo”, concluyó José “Pepe” Galante, Chief Winemaker de Salentein Family of Wines.

Primus **Cabernet Sauvignon** se encuentra disponible en vinotecas y restaurantes selectos en las principales plazas del país.  
Precio sugerido: \$9,500.

*Fuente: MDZ Online*