

club



placeres

por **Carolina Freire** fotografía **Tamara Jiménez**



apasionados

Dos exquisitos y diferentes restaurantes para degustar la nueva selección del Club Placeres de Febrero. Locales perfectos para los viudos de verano, que en esta temporada buscan donde comer sabroso, beber rico y disfrutar de tardes cálidas junto a los amigos. Deléitese y saboree con nosotros esta nueva edición de vinos.

Para participar del Club Placeres del Vino ingresa a www.elmundodelvino.cl, llama al 8978600 o consulta directamente en cualquiera de las tiendas de El Mundo del Vino, Isidora 3000, Parque Arauco, Alto Las Condes, Costanera Center y Mall de Talca. Comienza así tú también a disfrutar de esta gran experiencia.



Placeres del Vino
Un mundo por descubrir



MULATO

Ubicado en la Plaza Mulato Gil, en pleno barrio Lastarria, el restaurante Mulato no pasa desapercibido ante los cientos de turistas que pasean por esta variopinta calle. El chef Cristian Correa crea a diario sabrosos platos, que provienen de una cocina de mercado donde prioriza ante todo los productos. Perfecto para juntarse con los amigos a comer, picotear, beber y probar la cerveza Quebrada, que él mismo elabora. Tiene una exquisita terraza en medio del camino, ideal para vitrinear, dejarse ver y brindar. **Abierto de lunes a domingo. José Victorino Lastarria 307. Tel. 22638**

4931. mulato.cl



RESERVA ECHEVERRÍA, RESERVA MERLOT 2013, VALLE CENTRAL

Muy en el estilo de los vinos de Echeverría, este Merlot tiene aromas terrosos, a champiñones y a frutas rojas. Su boca es agradable, frutal y suave, perfecta para el alucinante Salmón sellado en polvo de cochayuyo, con puré de habas y papitas brujas de Chiloé del restaurante Mulato. El vino se acopla estupendamente con pescados grasos, además sostiene la crocancia e intensidad de los sabores a cochayuyo y juntos se hacen más cremosos y sabrosos.



GRAN RESERVA VIU MANENT, SECRETO SAUVIGNON BLANC 2014, VALLE DE CASABLANCA

La viña colchagüina presenta un Sauvignon Blanc del valle de Casablanca lleno de sabor. Aromas a manzana verde, lima y cebollín inundan este rico blanco, ideal para aperitivo. En boca es cítrico, firme y fresco con una acidez punzante y filosa, que hace salivar. Lo probamos con unas Ostras frescas, ensalada de quínoa y manzana verde en jugo de pebre heladito, en un encuentro fantástico donde el vino limpia los sabores intensos de las ostras y se complementa con la ensalada de quínoa, que es deliciosa.



GRAN RESERVA BUSTAMANTE, LA ORILLA CABERNET SAUVIGNON/CARMENERE/MERLOT 2010, VALLE DEL MAULE

Proveniente de antiguos viñedos, este ensamblaje compuesto por Cabernet Sauvignon, Carmenère y Merlot destaca por sus toques a grafito, ciruelas y moras. En boca es consecuente y sobresalen las notas a fruta negra, además de una rica acidez presente. Con las Empanadas fritas de mechada y queso Chanco -un clásico del local- hacen un muy buen maridaje porque el vino limpia los sabores grasos de este plato y se suaviza aún más, agregando que su acidez hace que den ganas de seguir comiendo y bebiendo.



PREMIUM MONTGRAS, ANTU NINQUÉN CABERNET SAUVIGNON/CARMENERE 2012, VALLE DE COLCHAGUA

Aromas herbáceos, a especias dulces, anís y casis invaden esta mezcla con viñedos que se ubican en una meseta llamada Ninquén en Colchagua. Su boca es madura con taninos firmes, acidez punzante y un final tostado, que refleja su guarda en barrica. Con el Tibio Coulant de chocolate en salsa de frutos rojos y helado de Harina Tostá se potencian los sabores de ambos. Hay toques tostados, baja, la acidez, los taninos se suavizan y hay más sabores achocolatados.



PREMIUM QUINTAY, Q SYRAH 2012, VALLE DE CASABLANCA

Este tinto de clima frío destaca por sus aromas frescos a cerezas, a campo, jamón y humo. Su boca tiene sabores negros como a las ciruelas, arándanos y el maqui. Con el Rissotto de Callampas con Sobrecostilla braseada en jugo Carmenère y galleta de parmesano hacen un increíble encuentro. Hay muchos sabores frutales y a especias, el vino con su agradable acidez limpia los sabores del plato, culminando en un retrogusto agradable con taninos más suaves y dulces.



SUPER PREMIUM MAQUIS, LIEN 2008, VALLE DE COLCHAGUA

Valió la pena esperar por años esta exquisita mezcla compuesta por las cepas Carmenère, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec. Su nariz está llena de aromas a frutos rojos y a cuero. En boca es delicioso. Los años de guarda le han hecho fantástico a este vino. Y armoniza perfecto con el Filete de vacuno en suave crispy de avellanas con ragú de mote, callampas y espinacas, haciendo de este encuentro una grata compañía. Buen complemento, taninos cremosos y un final elegante en boca, que dan ganas de volver a partir con una exquisita comida.



SANTA BRASA

Es el lugar con el que cualquier hombre sueña. Trozos de carne contundentes y de calidad son el emblema que sigue este famoso restaurante con más de 12 años de vida. Con locales en Santiago y en la Quinta Región tienen como especialidad la parrilla Premium, además de diferentes cortes y un excelente servicio. Con su administrador John Muñoz probamos los vinos del Club, acompañados de sus jugosas y maravillosas carnes, que son maduradas ahí mismo, un lugar amplio con diferentes salones, terraza y exclusiva carnicería para llevar a la junta con los amigos más carne, hamburguesas y embutidos, obviamente hechos en casa. **Alonso de Córdova 4260, Vitacura. Tel. 22206 4110. santabrasa.cl**



RESERVA ESTAMPA, ESTATE CABERNET SAUVIGNON/PETIT VERDOT 2013, VALLE DE COLCHAGUA

Este tinto originario de la zona de Palmilla, en el valle de Colchagua, es un tinto simple, delicioso y fresco. En nariz recuerda aromas a frutas rojas, a frambuesas y ciruelas. Su boca es vibrante, frutal con una exquisita acidez que abre el apetito. A nosotros nos esperaba un jugoso Bife de chorizo de lomo liso para degustarlo. Seguro se le hace agua la boca. Lo mismo nos pasó antes de probar esta exquisita armonía. Ambos se complementan perfecto, el vino se hace más amable y largo en boca, en un encuentro sabroso que invita a seguir comiendo y bebiendo.



RESERVA VENTISQUERO, RESERVA CARMENERE 2011, VALLE DE COLCHAGUA

Aromas especiados, a pimienta negra, hojas de tabaco y a frutas rojas invaden este tinto expresivo. Su boca es estructurada, frutal, cremosa con taninos maduros. Estupendo con la exquisita Ensalada Santa Brasa con entrañas, lechuga, zanahoria, tomate, palta y sésamo. Juntos hacen una muy buena fusión. El vino se hace más fresco, cremoso, destacan los sabores especiados, frutales y éste aporta un agradable dulzor a esta adictiva ensalada.



GRAN RESERVA ECHEVERRÍA, RESERVA SYRAH 2012, VALLE DE COLCHAGUA

Este es un vino profundamente negro. Tiene aromas a arándanos, grafito, ciruelas y maqui. Su boca es concentrada, intensa y madura. Con el excelente y blando Lomo vetado y papas enanas hacen una armonía golosa, perfecta para cualquier hombre que le guste comer y beber. Seguro queda listo para la siesta. La acidez del vino corta la grasa de esta sabrosa carne y sus taninos se hacen aún más dulces y redondos.



PREMIUM CASA SILVA, GRAN TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2012, VALLE DE COLCHAGUA

La viña colchagüina muestra un Cabernet con notas suavemente licorosas, a arcilla, ruda y otras hierbas. En boca tiene un dejo evolucionado, maduro y profundo. Al mezclarlo con el intenso corte Dry aged, un buenísimo entrecot con lomo liso y filete, ninguno se opaca. Al contrario, los dos potencian sus sabores, aparecen notas a tocino y a hierbas, el vino se hace más fresco y juntos hacen un encuentro exquisito.



SUPER PREMIUM LURTON, GRAN LURTON CABERNET SAUVIGNON 2011, VALLE DE COLCHAGUA

Este es un tinto potente pero a la vez delicado. Tiene muchos aromas frutales y una boca madura, firme, intensa y elegante. Con embutidos queda perfecto. Nosotros lo probamos con el Chorizo a base de asado de tira con papas cocidas. Armonía sabrosa y elegante. El vino se hace menos maduro, más frutal, fresco y vibrante.



ICONO VIU MANENT, VIU 1 MALBEC 2011, VALLE DE COLCHAGUA

Aromas a ciruelas, especias dulces y flores invaden este tremendo vino colchagüino de edición limitada. En boca tiene una gran estructura, es fresco con taninos presentes y rica acidez que le augura una larga vida. Con el Chorizo de trufa hacen una mezcla elegante, persistente que no dan ganas que finalice.