



Arboleda

YUMI TANABE, CREADORA DEL “SAKURA AWARDS” VUELVE A RECONOCER A ARBOLEDA, EN CHILE

— The Latest News —

“Sakura Japan Women’s Wine Awards” es el mayor concurso internacional de vinos actualmente en Japón, que el año pasado premió a Arboleda Chardonnay 2013 como el “Mejor Vino del Mundo para Maridar con Sushi”. Yumi Tanabe, Presidenta y creadora de este certamen visitó Viña Arboleda en su terroir único en Aconcagua Costa, y volvió a resaltar las cualidades de sus vinos para acompañar la comida asiática.



“El Chardonnay de Arboleda y el Sushi armonizan tan bien, que todos los jurados que lo evaluaron -en grupos de a cinco-, le dieron la totalidad de los 100 puntos por su buena combinación. De este estupendo maridaje, todos destacaron su elegancia y buena estructura.”

Yumi Tanabe, Agosto 2015.

Un día lleno de acción comenzó con la visita de la reconocida experta japonesa al viñedo de Arboleda ubicado en Aconcagua Costa, donde Yumi san recorrió la propiedad junto al Viticultor Carlos Carrasco. Allí pudo apreciar la frescura del lugar, su particular geografía y la diversidad de sus suelos de tipo pizarra, de origen franco-arcilloso y estratos de roca metamórfica. Luego, cató las nuevas cosechas de los vinos Arboleda con la Enóloga Emily Faulconer.



Por la tarde, Yumi Tanabe regresó a Santiago, a una experiencia junto a la mejor comida Japonesa en Chile y el mejor vino del mundo para acompañar con Sushi, Arboleda Chardonnay. Este evento tuvo lugar en el “Japón”, el primer restaurante nipón fundado en la capital de Chile hace casi 40 años, donde disfrutó de una degustación de preparaciones tradicionales elaboradas por los experimentados chefs, Takeo Naito y Kazuhiko Fuse, maridadas con vinos Arboleda seleccionados para cada plato.



Foto: De izquierda a derecha, Masamoto Saotome, Founder of Japón, Yumi Tanabe, Emily Faulconer and Patricia Vidal, Manager of Japón.



Más noticias:



Decanter

Arboleda Pinot Noir 2015 destaca con 92 pts.

El Pinot Noir de Viña Arboleda fue resaltado con 92 puntos en el artículo “Coastal Chilean Pinot Noir”, un profundo análisis sobre los nuevos Pinot costeros de nuestro país realizado por el selecto Panel de Cata de la publicación inglesa. El panel estuvo compuesto por: Peter Richards MW, inglés experto en vinos chilenos y Presidente Regional para Chile en el concurso Decanter World Wine Awards (DWWA), Patricio Tapia, reconocido crítico chileno que escribe en Decanter, y Dirceu Vianna Jr. MW, brasileño basado en el Reino Unido con 20 años de trayectoria como experto en vinos y juez del DWWA, quienes otorgaron respectivamente notables 94, 92 y 90 puntos a este vino.

“...Un encantador vino con una jugosa acidez y taninos finos. Beber entre el año 2016 al 2021”.
Panel de Cata Decanter, Octubre 2016



Carmenère al Mundo

Medalla de Oro para Arboleda Carmenere 2014.

Arboleda Carmenere 2014 obtuvo Medalla de Oro en la 5ta Edición del Concurso “Carmenere al Mundo” organizado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, que se llevó a cabo en el Valle de Curicó del 12 al 14 de Octubre. Este certamen es el único en el mundo enfocado en esta cepa. Su jurado este año lo integraron especialistas de China, Estados Unidos, Europa y Latinoamérica, además de expertos chilenos.

Es el segundo año consecutivo que Viña Arboleda recibe este importante reconocimiento, ya que en la edición anterior de la competencia, su Carmenere cosecha 2012 también fue premiado con oro. Esto demuestra la consistente calidad de los vinos Arboleda, que reflejan la pureza de su terroir en Aconcagua Costa.