



## El Conoecedor Enero 2009



Chacra  
Treinta y Dos 2007

**91**



Chacra  
Treinta y Dos 2005

**92**



Chacra 55 2007

**90**

### CHACRA, RÍO NEGRO, \$350

Nuevamente la diferencia entre éste y el Chacra 55 se nota, y no es por casualidad. Si el mayor trabajo está en la viña, se comprende que aquí hay una mayor relación de la planta con su suelo. Es compacto, pero aquí sobresale la frescura mineral; también, frutado y elegante, de paladar compacto y taninos bien pulidos. La acidez aparece más sostenida y la madera muy bien integrada. Se nota una complejidad que necesita una mayor estiba para expresarse a pleno. Se lo siente algo más concentrado que el 2006, pero siempre dentro de los parámetros de estructura y textura de un gran Pinot Noir. Es decir que es algo más civilizado que su notable antecesor. F.P.

### CHACRA, RÍO NEGRO, \$350

Es un lujo para nuestro país que empiecen a elaborarse Pinot Noir locales con este nivel, que luego recorren el mundo como embajadores de la Patagonia. Este excelente ejemplar elaborado por el enólogo danés Hans Vinding-Diers posee aromas profundos, bien de Pinot, a fruta negra. Es delicado, complejo y silvestre, y tiene algo indescribible que lo hace aún más atractivo. Entrada con gran potencia y fruta que no se puede contener. Es refinado y fresco, con gran acidez que hace que su paso por boca sea fluido y fresco. Taninos finos y textura agradable. Tiene todo lo que tiene que tener un Pinot: elegancia, versatilidad, frescura y además no es nada difícil de beber. Es, sin duda, uno de los mejores vinos de Río Negro y de la Argentina. G.B.

### CHACRA, RÍO NEGRO, \$270

Los vinos de esta cosecha han perdido apenas un poco de carácter y originalidad respecto de la 2006. No obstante, los aromas son muy elegantes y delicados. Tanto que las notas frutales apenas se perciben. Compacto y todavía algo cerrado, despliega un buen volumen en boca, junto a una textura y vivacidad propias de los grandes ejemplares de Pinot Noir. Además, es todo equilibrio. Lo único negativo es que resulta algo evidente y con el roble asomando apenas sobre el final. Aunque esto no le quita méritos de ser no sólo uno de los mejores en su categoría, sino uno de los mejores tintos nacionales. F.P.