

# CUISINE & VINS

La revista de la buena vida



Cuisine & Vins  
Septiembre 2008

CUISINE & VINS dossier



## Chacra 55 2006 \$280

*Bodega Chacra, Río Negro*

Irresistible. Excelente Balance entre volumen en boca, acidez, taninos. Concentrado y succulento. Muy largo y fino. Una delicada caricia al paladar. Es un vino que puede tomarse ahora o bien guardar hasta 15 años. Un lujo para la vitivinicultura patagónica.

## Chacra 32 2006 \$380

*Bodega Chacra, Río Negro*

Espléndido, elegante, refinado y muy balanceado. Se destaca por poseer taninos dulces y succulenta fruta. Además, tiene mucho estilo, es largo y vivaz en el medio boca. Muy fino y muy rico. Puede tomarse ahora o guardar hasta 12 años



## Barda 2006 \$105

*Bodega Chacra, Río Negro*

Muy elegante, con mucha fruta y ricos sabores tostados. Voluminoso y envolvente. El más barato entre los caros, inolvidable. Es sedoso, muy rico y con un final muy largo. Tomar ahora o guardar hasta 10 años