Club Placeres del Vino
Un mundo por descubrir

HOTEL LUCIANO K



Este renovado y bello hotel, ubicado en el edificio de la gárgola en calle Merced, no pasa desapercibido, pues la hermosa vista desde su espectacular terraza en el piso 7 al Parque Forestal y el diseño art decó de su construcción hecha en 1920 por el destacado arquitecto Luciano Kulczewski, hablan por sí solas. La edificación, la primera en Chile con ascensor y sistema de calefacción, hoy cuenta con 38 elegantes habitaciones, que combinan aires clásicos y modernos, al igual que su restaurante con cocina de autor y toques mediterráneos. Dirigida por el chef Cristóbal González, se luce con sabrosas y contundentes preparaciones. Al igual que el anterior hotel, imperdible su fantástica terraza. Un must visitarla. **Merced 84, Santiago. Tel.: 2 2620 0900**





RESERVA
LOS BOLDOS, TRADITION RESERVE MERLOT 2015, VALLE DE CACHAPOAL
Este Merlot es un vino fácil, simple, con aromas a poleo, hierbas y fruta negra. En boca es muy frutal, equilibrado y jugoso. Nosotros lo maridamos con el sabroso Risotto de tomaticán, zapallo, tomate, choclo y albahaca, un plato con personalidad y sabor casero, que ayuda a levantar la frescura y acidez del vino.





RESERVA
VERAMONTE, RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2015, VALLE DE COLCHAGUA
Frutos rojos como el casis, las frutillas y las especias invaden a este Cabernet. En boca es intenso, muy especiado, con toques a pimienta negra y notas sanguíneas. Con las ricas mollejas de vacuno grilladas, con papas nativas y vegetales de estación se potencian ambos, hay buena conjunción y el vino se hace más mineral.





GRAN RESERVA
LAS VELETAS, GARNACHA, MOURVEDRE, CARIGNAN, SYRAH 2014, VALLE DEL MAULE
Esta mezcla mediterránea, con uvas de San Javier, tiene aromas a especias dulces, florales, a rosas y ciruelas. En tanto que en boca es delicado, redondo con taninos frutales, ideales para armonizar con los crocantes dados de pescado apanados en panko y nori en dos sabrosas salsas. El vino acompaña bien, se complementa y limpia los sabores grasos.



MARIDAJE DESTACADO



SUPER PREMIUM
VERAMONTE, MONSTER BLOCK PINOT NOIR 2014, VALLE DE CASABLANCA
Este es un Pinot Noir de gran expresión frutal, notas a campo y buena textura. Además, es concentrado, cremoso, con mucha fruta roja fresca y peso en boca. Con la perfecta y deliciosa trucha ahumada (en casa) con finas hierbas y salsa criolla, acompañada de tostadas, hacen un encuentro estupendo, con sabores de invierno y bosque. El vino a su vez potencia su lado de frutos rojos, baja las notas salinas del plato y se hace más cremoso. Un excelente maridaje que nos hizo elegirlo nuestro destacado.





PREMIUM
PEREZ CRUZ, LIMITED EDITION CABERNET FRANC 2014, VALLE DEL MAIPO
Un vino goloso, de aromas herbales, a boldo y especias. En boca es fresco, lineal, con taninos maduros y redondos. Un buen Filete y ñoquis salteados con tomate en concasse, albahaca y aceituna por supuesto que le hacen una excelente armonía. Baja el dulzor del vino, sube el frescor y hay más personalidad y carácter en ambos.





ICONO
VENTISQUERO, TARA SYRAH 2014, VALLE DE ATACAMA
Un excelente vino del norte, que proviene del desierto de Atacama. Si este Syrah está en sus manos disfrútelo porque pocas veces se encuentra en el mercado, ya que son pequeñas producciones. Se elabora artesanalmente con mínima intervención. Y entre sus aromas destacan las frutillas, frutas rojas frescas y tocino. En boca es concentrado, frutal, con mucha frescura y final salino. Una jugosa Entraña como esta, con chimichurri, acompañada de mousseline de papa ahumada, no hace más que terminar este maridaje como broche de oro. Ambos son igual de sabrosos y se fortalecen.