

Des COR Chad DOS

2026

INFORME
PERÚ
BOLIVIA



Des COR Ch ados

2 0 2 6



NOS SIGUE ENTUSIASMANDO lo que ocurre en Bolivia. Hay energía en la escena de vinos del país y, a pesar de los problemas (económicos, políticos), el vino sigue avanzando en calidad y en carácter. Como ya lo hemos dicho, la dicotomía entre los vinos de uvas ancestrales del Valle del Cinti y la modernidad del Valle de Tarija, es la base para entender a los vinos bolivianos y, aunque las diferencias entre ambos terruños son enormes, eso no hace sino sumar a su diversidad y su encanto.

Algo similar, aunque en menor escala, sucede con los vinos peruanos. En esta nueva visita hemos intentado juntarnos con el mayor número de productores y así entender más de su trabajo. Y lo que hemos probado nos parece un paso adelante. Queirolo y Murga siguen estando bien en la delantera, ambos representando el lado ancestral (Murga) y el lado moderno (Queirolo) con vinos claros en su expresión varietal. El resto avanza lento, pero avanza. Tras nuestra cuarta visita, el gusto que nos han dejado los vinos peruanos nos invita a seguir probándolos. Y si quieren probar, aquí tienen mucho desde donde elegir.

Salud!

Patricio Tapia.



PARA RESULTADOS INDIVIDUALES,
VAYAN AL MOTOR DE BÚSQUEDA DE
WWW.GUIADESCORCHADOS.CL
Y AHÍ BUSQUEN POR BODEGA,
POR VINO, POR COSECHA, POR ZONAS,
POR PUNTAJES O POR EL CRITERIO
QUE NECESITEN APLICAR.

noticias desde bolivia & Perú

DUENDES Y CEBICHES

Esta es ya la quinta edición consecutiva de *Descorchados* en la que visitamos Bolivia y Perú, dos países que no estaban en nuestro radar, un radar quizás demasiado orientado hacia los vinos de Argentina, Chile, y también Brasil y Uruguay. Para nosotros, incluirlos en la guía, en un comienzo, fue más bien una forma de completar nuestra revisión de los principales países productores de vinos en Sudamérica. Si nos queríamos llamar una "guía sudamericana", no podían no estar presentes, por mucho que, en términos de muestras, sean los más débiles del grupo. Para que se hagan una idea, si en Argentina probamos unos 1.700 vinos, en Bolivia y Perú, los dos juntos, apenas llegamos a los 170. Sin embargo, poco a poco, Perú y, especialmente, Bolivia se han ido ganando un espacio en nuestro paladar, a punta de vinos que cada vez expresan con mayor claridad su origen. Partamos por Bolivia.

El año pasado, nuestro foco fue el Valle de los Cintis, una experiencia reveladora en un terruño único en el mundo, con sus parras que se encaraman en los troncos de los árboles, haciendo que, más que viñedos, todo parezca un bosque de parras centenarias y de variedades que nunca antes habíamos escuchado ni probado. Este año, los Cintis nos siguen impresionando, sobre todo de la mano de dos bodegas que están extrayendo de forma precisa ese terruño tan particular.

La primera es Jardín Oculto, sin dudas los líderes de los Cintis y también uno de los proyectos de recuperación de viejas parras más importantes de Sudamérica. En *Descorchados 2026*, tal como en la edición 2025, el mejor blanco del año fue para un vino de Jardín Oculto, el **Blanc de Noir** hecho con vischoqueña, una de las especialidades de los Cintis y, para nuestro gusto, una uva que da algunos de los vinos con mayor sentido de lugar de Bolivia.

La vischoqueña, según análisis de laboratorio, es un cruce hecho, no se sabe cuándo, pero hace muchos años, entre listán prieto y moscatel de Alejandría, dos uvas que trajeron consigo los primeros conquistadores españoles. Al parecer, surgió en un pueblo de Potosí, Vischoca. Es una uva tinta, pero en Jardín Oculto la han reversionado en blanca, vinificándola sin contacto con sus pieles. El resultado es un vino delicioso, de tonos especiados, frutas cítricas y algo de hierbas. La boca es firme, de acidez enérgica y sabores frutales. Una verdadera joya de la viticultura sudamericana que viene de viñedos ancestrales, parras enredadas en árboles, en la zona de Molle Pampa, a unos 2.300 metros sobre el nivel del mar.

Tras este vino, y tras todo el catálogo de Jardín Oculto (ya volveremos sobre otro de los vinos de ese portafolio), están las hermanas María



Mercedes y María José Granier

José y Mercedes Granier, dos jóvenes llenas de energía y con un agudo sentido de la experimentación y la curiosidad.

La segunda de las bodegas que lleva la delantera en los Cintis es San Francisco de la Horca, de la familia Vacaflores, un nombre ilustre en el vino boliviano que viene produciendo vinos y singanis desde finales del siglo XIX. Marcelo Vacaflores, de carácter calmo, pero con un aceitado olfato para hacer vinos, está al mando de esta bodega, justo al sur del pueblo de Camargo, flanqueado por las montañas que delinear el majestuoso y salvaje paisaje de los Cintis. Producen unas 8.500 botellas entre destilados, vinos y licores de frutas, muy famosos en la zona. Sus vinos se dividen entre aquellos criados en cerámica y en damajuanas de vidrio. El vino que más nos llamó la atención de su catálogo este año fue el **Naranja** cosecha 2025, un *blend* que se fermenta como tinto, es decir, con presencia de las pieles durante algo más de una semana, suficiente para darle color intenso, pero sobre todo sabores confitados y profundos, en un naranja de gran cremosidad, con una sensación oleosa que recorre la boca y pide pescados grasos en cazuela. Este *blend* viene ya desde el viñedo, una vieja viña en donde coexisten las dos variedades, en torno a un 60% de moscatel y un 40% de pedro jiménez. Las uvas se cosechan juntas y fermentan juntas en vasijas de cerámica de unos 150 a 200 litros, un claro ejemplo del trabajo meticuloso de Marcelo en esta microbodega de los Cintis.



Marcelo Vacaflores

Unas dos horas en auto al sur de los Cintis está el Valle de Tarija, en los alrededores de esa encantadora y rústica ciudad de la que, sin darnos cuenta, poco a poco nos hemos ido enamorando. Tarija es el centro neurálgico del vino boliviano, donde se concentra la mayor parte de los viñedos y también las bodegas más modernas, un contraste marcado con los Cintis y su adorable ruralidad.

Sin embargo, hay algo allí en Tarija, quizás en el paisaje de montaña, pero sobre todo en su gente, que tiene mucho de particular, levemente excéntrico, si nos apuran. Una noche, en una cena organizada por Aniv (Asociación Nacional de Industriales del Vino), los tarijeños empezaron a contarnos historias de la ciudad y de sus gentes. Por ejemplo, el descubrimiento de una pequeña ciudadela de duendes en un sitio erizado en las afueras de Tarija que revolucionó a todo el pueblo. La diminuta ciudad tenía incluso un estadio de fútbol, con carteles de publicidad y todo. O el desbarajuste que significó la aparición de una anaconda embarazada, noticia que copó las portadas de los periódicos locales y fue fuente generosa de cotilleo por varios meses.

Dejando a un lado lo imposible de la idea de duendes urbanistas y anacondas con especial apetito por el menú tarijeño, lo que aprendimos esa noche es que esta gente posee una mezcla encantadora y poco



Viñedos de la bodega Aranjuez, Bolivia



Suelos calcáreos de Tour des Etoiles

usual de ingenuidad y sentido del humor, un macondito boliviano en medio de los Andes, por sobre los 1.800 metros de altitud. Uno suele enamorarse de cosas así. Vamos a los vinos.

Cuando la bodega Aranjuez plantó los primeros viñedos de tannat en las alturas de Tarija, es probable que no haya imaginado que esta variedad sería hoy la fuente de algunos de los mejores vinos bolivianos. Antecedentes había. Sus vecinos argentinos de los Valles Calchaquíes, unas seis horas en auto al sur de Tarija, ya sabían que las alturas y la irradiación suelen gustarle al tannat, ofreciendo vinos más suaves y abordables que sus primos atlánticos en Uruguay.

Aunque el mejor tinto de este año otra vez fue para el **Arpay Domaine Bayzal** de la sorprendente bodega Tour des Etoiles, un syrah íntimamente ligado a los suelos calcáreos de Tarija, nos encontramos con una serie de tannat que nos sorprendieron. **Principia 2024** de Granier Ortiz puede que no tenga la gracia de la versión 2023, pero sigue siendo un tinto ineludible para quienes quieran conocer la enología moderna de Bolivia, tal como el tannat de Tour des Etoiles que, al igual que el syrah, viene de una selección de parcelas plantadas sobre suelos ricos en algas fosilizadas, vestigio del gran lago que alguna vez, hace millones de años, cubrió el valle.

La misma Aranjuez tiene dos ejemplos deliciosos de la variedad, **Juan Cruz** y **Origen**, claros ejemplos de lo bien que se ha adaptado el tannat en este terruño de montaña. Sin embargo, lo que nos faltaba eran tannat que buscaran caminos distintos. Todos estos vinos comparten ese lado succulento de la variedad, la madurez de una uva que da mucho color y mucha carne, en tintos que pueden subir fácil de los 14 grados de alcohol.

Este año encontramos miradas nuevas, en especial dos tintos que, más que tannat para el cordero, nos parecieron vinos para la piscina. El primero y el más radical es **Lado B Nouveau Tannat** de Jardín Oculto, un vino cosechado muy temprano que apenas alcanza los 11 grados de alcohol, un jugo de frutas delicioso y refrescante. El segundo es **Alaya**, de la sorprendente y novísima bodega Tellus, el gran descubrimiento de este año en *Descorchados*. Su **Memento Mori** es un tannat clásico, maduro y succulento, pero con estructura firme y tensa. **Alaya**, en cambio, es una cofermentación de un 55% de tannat y un 45% de syrah, con algo de maceración carbónica, que le da un carácter muy refrescante a este tinto de viñedos de unos 14 años en la zona de El Portillo, a unos 1.850 metros sobre el nivel del mar, en las afueras de Tarija. Hacen falta este tipo de vinos frutales, sin madera, de alcohol moderado y extracciones suaves, vinos de gran bebilidad que hablan de la evolución de Tarija, una región a la que hay que ponerle mucho ojo.



Restaurante Clon



Restaurante Testeo

VAMOS A PERÚ

Nunca está de más decir que nos encanta ir a Perú, primero para ver cómo evoluciona su escena enológica y, segundo, para echarle un vistazo a los nuevos restaurantes que se asoman por esta enérgica capital gastronómica de Sudamérica. Esta vez, en Lima, nos sumergimos, casi literalmente, en dos restaurantes que no conocíamos. Uno fue Clon, del chef venezolano Juan Luis Martínez, muy conocido por su primera y muy premiada incursión en la escena gastronómica limeña llamada Mérito. Este Clon es algo más relajado, pero igualmente delicioso, con esa cualidad de privilegiar la pureza de la materia prima y en un ambiente algo menos formal que Mérito. Tienen que ir.

Al igual que tienen que ir a Testeo. Nosotros llegamos por casualidad. Caminando en dirección a otro restaurante, en el barrio Surquillo, de pronto nos llamó la atención la fachada algo minimalista de este sitio. Entramos y fue magia. Una cocina simple y delicada, otra vez enfocada en las materias primas, los mariscos y pescados peruanos, combinados con una creatividad deliciosa. Nos comimos todo. Vamos a los vinos, ahora sí.

La experiencia peruana de la anterior edición de *Descorchados* no fue buena, como tampoco lo habían sido las anteriores. Dos grandes jugadores, uno en cada estilo, dominaban la escena. Murga, rescatando

variedades criollas con una enología libre y enfocada en la mínima intervención. Y Viñas Queirolo, más cercana a un estilo internacional, con variedades francesas, pero a la vez coqueteando, con su muy buena línea **Patrimonial**, con uvas que hasta hace poco solo se usaban para pisco.

Esos dos nombres aún siguen, cada uno con su mirada, liderando la escena de vinos peruana, pero poco a poco aparecen otras voces. Nos ha gustado mucho, por ejemplo, lo que está haciendo Tacama, una de las bodegas más grandes de Perú y líder en la producción de pisco. Este año nos sigue gustando lo que hacen con el petit verdot, la variedad tinta bandera de la casa, pero también nos ha sorprendido la evolución de **Hanan Sauvignon Blanc**, un blanco que se produce desde 2021.

Desde entonces se han hecho ciertos ajustes, sobre todo en relación con la maceración con sus lías y el uso de barricas menos invasivas. En este caso, el vino permaneció 6 meses en roble con sus lías y eso se siente en la presencia de ese muy buen sauvignon que tienen en Tacama, bajo el sol del Valle de Ica. Aquí aparecen sabores y aromas a frutas blancas maduras, condimentados por una acidez cítrica, en un vino que promete una larga vida en botella. **Hanan Sauvignon Blanc**,

Des
COR
Chá
DOS
2026



Frédéric Thibaut, enólogo de Tacama

noticias
desde
bolivia
& Perú



Pietra Possamai, enóloga de Murga

en su cosecha 2025, fue elegido como el mejor blanco peruano del año en *Descorchados*.

Pero no todo queda allí. Sentimos que las cosas evolucionan en el vino peruano. Viña D'Los Campos es otro nombre al que hay que prestarle atención, sobre todo a sus vinos hechos con uvas criollas, como el delicioso **Raíces Negras Rosado 2025**, hecho con quebranta, la uva que da grandes piscos, pero que a veces, en vinos, carece de acidez y frescor. Aquí no. Desde la zona costera de Cañete, al sur de Lima, este rosado tiene el frescor ideal para un día de piscina.

Y otros nombres entran en nuestro radar, como Viejo Molino o Paz Soldán, vinos bien hechos, con una enología cuidada que logra atrapar la fruta, que ya es mucho. Vamos a seguir insistiendo con Perú y sus vinos, un país que quizás aún no tenga el encanto de los vinos bolivianos, pero que seguramente ya nos ofrecerá alguna anaconda embarazada o alguna miniciudad de duendes en el futuro para acompañar sus cebiches. Apostamos por eso.



Viñedos de Murga en Pisco

Des
COR
Ch
dos

2026

BOLIVIA

TOP BLANCOS




95
JARDÍN OCULTO
 Jardín Oculto Blanc de Noir
 2024
 Vischoqueña
 CINTI



93
CAMPOS DE SOLANA
 Trivarietal 2025
 Viognier, Riesling, Moscatel de
 Alejandria
 TARIJA



93
JARDÍN OCULTO
 Jardín Oculto 2024
 Moscatel de Alejandria
 CINTI



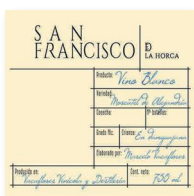
93
MAGNUS
 Locura 511 2024
 TARIJA



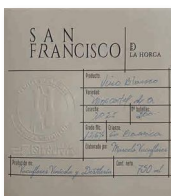
93
SAN FRANCISCO
 DE LA HORCA
 San Francisco de la Horca 2025
 Vischoqueña
 CINTI



92
KOHLBERG
 Stelar 2025
 Ugni Blanc
 TARIJA



92
SAN FRANCISCO
 DE LA HORCA
 En Damajuanas 2025
 Moscatel de Alejandria
 CINTI



91
SAN FRANCISCO
 DE LA HORCA
 En Barricas 2025
 Moscatel de Alejandria
 CINTI



90
KOHLBERG
 Dos Sauvignon 2025
 Sauvignon Blanc, Colombard
 TARIJA



90
MAGNUS
 Sempiterno 2024
 Moscatel de Alejandria
 TARIJA

TOP

TINTOS



97

TOUR DES ETOILES
Arpay Domaine Baizal 2022

Syrah
TARIJA



96

GRANIER ORTIZ
Principia 2024

Tannat
TARIJA



96

TOUR DES ETOILES
Arpay Domaine Baizal 2022

Malbec
TARIJA



96

TOUR DES ETOILES
Arpay Domaine Baizal 2022

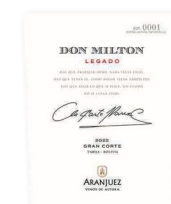
Tannat
TARIJA



95

ARANJUEZ
Ana Hebé Singular 2023

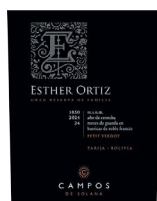
Malbec
TARIJA



95

ARANJUEZ
Don Milton 2022

Tannat, Cabernet Franc, Bonarda
TARIJA



95

CAMPOS DE SOLANA
Esther Ortiz 2024

Petit Verdot
TARIJA



95

MAGNUS
Gran Reserva 2018

Cabernet Sauvignon
TARIJA



95

TELLUS WINES
Memento Mori 2023

Tannat
TARIJA



95

TOUR DES ETOILES
Arpay Domaine Baizal 2022

Sangiovese
TARIJA



MEJOR BLANCO

JARDÍN OCULTO

Blanc de Noir 2024

VISCHOQUEÑA | CINTI

LA VISCHOQUEÑA, según análisis de laboratorio, es un cruce hecho, no se sabe cuándo, pero hace muchos años, entre listán prieto y moscatel de Alejandría. Al parecer surgió en un pueblo de Potosí, Vischoca. Y siendo una uva tinta, aquí se la ha hecho como blanca, sin contacto con sus pieles, lo que da un vino delicioso, de tonos especiados, frutas cítricas y algo de hierbas. La boca es firme, de acidez enérgica y sabores frutales. Una verdadera joya de la viticultura sudamericana que viene de viñedos ancestrales, parras enredadas en árboles en el Valle de los Cintis, en Molle Pampa, a unos 2.300 metros sobre el nivel del mar. 🍷

LOS MEJORES BLANCOS DEL AÑO

- 93 | **CAMPOS DE SOLANA** Trivarietal Viognier, Riesling, Moscatel de Alejandría 2025 | Tarija
- 93 | **JARDÍN OCULTO** Jardín Oculto Moscatel de Alejandría 2024 | Cinti
- 93 | **MAGNUS** Locura 511 2024 | Tarija
- 93 | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** San Francisco de la Horca Vischoqueña 2025 | Cinti
- 92 | **KOHLBERG** Stelar Ugni Blanc 2025 | Tarija
- 92 | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** En Damajuanas Moscatel de Alejandría 2025 | Cinti
- 91 | **SAN FRANCISCO DE LA HORCA** En Barricas Moscatel de Alejandría 2025 | Cinti
- 90 | **KOHLBERG** Dos Sauvignon Blanc, Colombard 2025 | Tarija
- 90 | **MAGNUS** Sempiterno Moscatel de Alejandría 2024 | Tarija
- 90 | **MAGNUS** Serendipia Sauvignon Blanc 2024 | Tarija
- 89 | **KOHLBERG** Uno Ugni Blanc 2025 | Tarija
- 88 | **BARBACANA** Cofradía Uva Italia, Moscatel de Alejandría 2025 Tarija





MEJOR TINTO

TOUR DES ETOILES

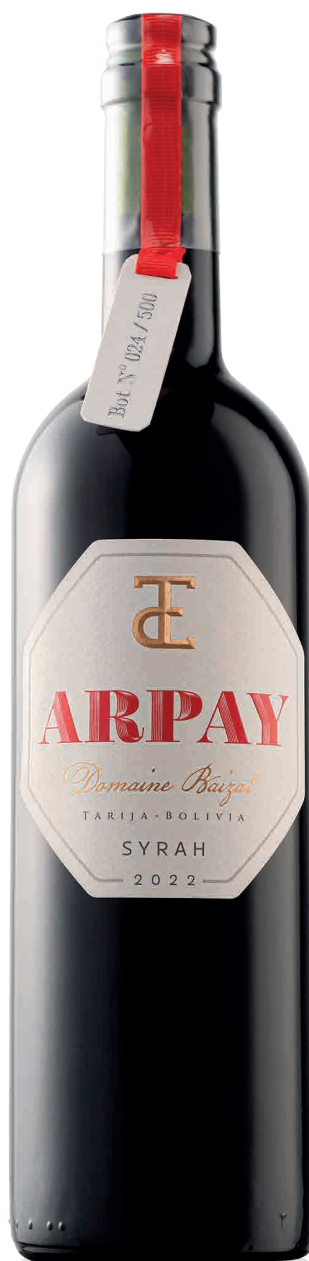
Arpay Domaine Baizal 2022

SYRAH | TARIJA

ESTA ES la segunda cosecha de este syrah, un 100% de la cepa que viene de suelos de diatomeas, algas fosilizadas en el lecho de lo que alguna vez fue un gran lago que cubría buena parte de la actual Tarija, un suelo, a fin de cuentas, fuertemente calcáreo, similar a las albarizas de Jerez, a unos 1.900 metros de altitud. Tiene un año de crianza en barricas de cerámica, y fue fermentado en esas mismas vasijas. Es un syrah delicado, de taninos muy verticales, claramente conectados con esos suelos calcáreos. Los sabores a frutas rojas maduras llevan la voz cantante, la acidez es pura energía y el fondo sabe a hierbas en un vino de muchas capas y mucho tiempo por recorrer en botella. Sin dudas, uno de los grandes ejemplos de la variedad en Sudamérica y quizá lo más cercano al norte del Ródano que se puede encontrar por estos lados del planeta. 🍷

LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 96 | **GRANIER ORTIZ** Principia Tannat 2024 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Domaine Baizal Malbec 2022 | Tarija
- 96 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Domaine Baizal Tannat 2022 | Tarija
- 95 | **ARANJUEZ** Ana Hebé Singular Malbec 2023 | Tarija
- 95 | **ARANJUEZ** Don Milton Tannat, Cabernet Franc, Bonarda 2022 | Tarija
- 95 | **CAMPOS DE SOLANA** Esther Ortiz Petit Verdot 2024 | Tarija
- 95 | **MAGNUS** Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2018 | Tarija
- 95 | **TELLUS WINES** Memento Mori Tannat 2023 | Tarija
- 95 | **TOUR DES ETOILES** Arpay Domaine Baizal Sangiovese 2022 | Tarija
- 94 | **ARANJUEZ** Juan Cruz Tannat 2023 | Tarija
- 94 | **ARANJUEZ** Origen Tannat 2023 | Tarija
- 94 | **ARANJUEZ** Pionero Bonarda 2023 | Tarija
- 94 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Red Blend Cabernet Franc, Tannat, Syrah 2023 Valle de la Concepción
- 94 | **KOHLBERG** Cautivo Tempranillo, Tannat 2024 | Tarija
- 93 | **CAÑÓN ESCONDIDO** Reserva Tannat 2023 | Valle de la Concepción
- 93 | **JARDÍN OCULTO** Lado B Nouveau Tannat 2025 | Tarija
- 93 | **JARDÍN OCULTO** Molle Pampa Negra Criolla 2024 | Cinti
- 93 | **TELLUS WINES** Amor Fati Tannat, Syrah, Marselan, P. Verdot, C. Sauvignon 2023 | Tarija



Des
COR
Chad
DOS
2026

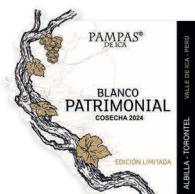
PERÚ



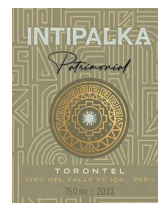
TOP BLANCOS



93
TACAMA
Hanan 2025
Sauvignon Blanc
ICA



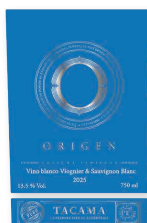
92
PAMPAS DE ICA
Blanco Patrimonial 2025
Albilla, Torontel
ICA



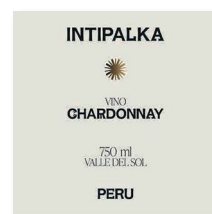
92
VIÑA QUEIROLO
Patrimonial 2025
Torontel
ICA



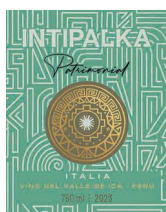
91
TACAMA
Hanan 2025
Chardonnay
ICA



91
TACAMA
Origen 2025
Viognier, Sauvignon Blanc
ICA



91
VIÑA QUEIROLO
Intipalka 2025
Chardonnay
ICA



91
VIÑA QUEIROLO
Patrimonial 2025
Uva Italia
ICA



90
TACAMA
Nostrum 2025
Sauvignon Blanc
ICA



90
VIEJO MOLINO
Charsago 2025
Moscatel de Alejandría
MOQUEGUA



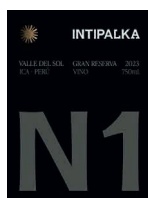
90
VIÑA D'LOS CAMPOS
Raíces Negras 2025
Moscatel de Alejandría
LIMA

TOP

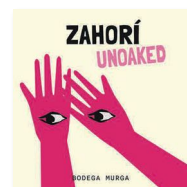
TINTOS



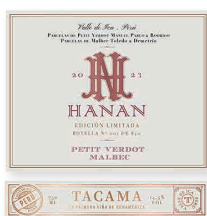
95
BODEGA MURGA
Let it blend 2025
Mollar, Negra Criolla, Quebranta
PISCO



94
VIÑA QUEIROLO
Número 1 2023
ICA



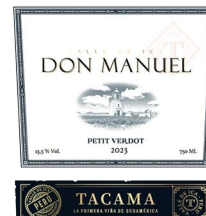
93
BODEGA MURGA
Zahorí Unoaked 2025
Negra Criolla
PISCO



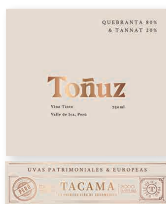
93
TACAMA
Hanan 2024
Petit Verdot, Malbec
ICA



93
TACAMA
Hanan 2024
Tannat, Carménère
ICA



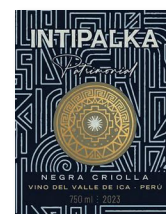
92
TACAMA
Don Manuel 2024
Petit Verdot
ICA



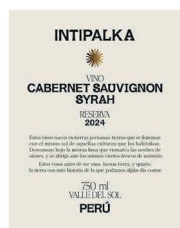
92
TACAMA
Toñuz 2025
Quebranta
ICA



91
BODEGA MURGA
Joyas de Murga 2025
Quebranta
PISCO



91
VIÑA QUEIROLO
Patrimonial Negra 2025
Criolla
ICA



90
VIÑA QUEIROLO
Intipalka Reserva 2024
Cabernet Sauvignon, Syrah
ICA



MEJOR BLANCO

TACAMA

Hanan 2025

SAUVIGNON BLANC | ICA

LA PRIMERA cosecha de este **Hanan Sauvignon Blanc** fue en 2021 y, desde entonces, se han hecho ciertos ajustes, sobre todo en relación con la maceración con sus lías y el uso de barricas menos invasivas. En este caso, el vino permaneció 6 meses en barricas con sus lías y eso se siente en la presencia de ese muy buen sauvignon que tienen en Tacama, bajo el sol del Valle de Ica. Aquí aparecen sabores y aromas a frutas blancas maduras condimentados por una acidez cítrica, en un vino que promete una larga vida en botella. 🍷

LOS MEJORES BLANCOS DEL AÑO

- 92 | **PAMPAS DE ICA** Blanco Patrimonial Albilla, Torontel 2025 | Ica
- 92 | **VIÑA QUEIROLO** Patrimonial Torontel 2025 | Ica
- 91 | **TACAMA** Hanan Chardonnay 2025 | Ica
- 91 | **TACAMA** Origen Viognier, Sauvignon Blanc 2025 | Ica
- 91 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Chardonnay 2025 | Ica
- 91 | **VIÑA QUEIROLO** Patrimonial Uva Italia 2025 | Ica
- 90 | **TACAMA** Nostrum Sauvignon Blanc 2025 | Ica
- 90 | **VIEJO MOLINO** Charsago Moscatel de Alejandría 2025 | Moquegua
- 90 | **VIÑA D'LOS CAMPOS** Raíces Negras Moscatel de Alejandría 2025
Lima
- 90 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Sauvignon Blanc 2025 | Ica
- 90 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Reserva de la Familia Sauvignon Blanc,
Chardonnay 2024 | Perú





MEJOR TINTO

BODEGA MURGA

Let it blend 2025

MOLLAR, NEGRA CRIOLLA, QUEBRANTA | PISCO

ESTE ES otro de los nuevos vinos de Murga que, aunque se elabora desde 2020, es la primera vez que proviene de los nuevos viñedos de la bodega en el desierto de Morón, a unos 28 kilómetros del mar, plantados sobre dunas de arena en 2022. Se trata de una cofermentación de un 50% de mollar, o negramoll de Canarias, un 25% de quebranta y el resto de negra criolla, también conocida como listán prieto. Es uno de esos vinos que parecen no tener cuerpo, que se sienten ligeros y fluidos, pero, ojo, no es tan así. La estructura tánica es incisiva, los sabores a frutas rojas aparecen leves y sutiles, la acidez es jugosa y refrescante, y las hierbas suman frescor y también complejidad en un vino que debiera ser un gran compañero de charcutería. 🍷

LOS MEJORES TINTOS DEL AÑO

- 94 | **VIÑA QUEIROLO** Número 1 2023 | Ica
- 93 | **BODEGA MURGA** Zahorí Unoaked Negra Criolla 2025 | Pisco
- 93 | **TACAMA** Hanan Petit Verdot, Malbec 2024 | Ica
- 93 | **TACAMA** Hanan Tannat, Carménère 2024 | Ica
- 92 | **TACAMA** Don Manuel Petit Verdot 2024 | Ica
- 92 | **TACAMA** Toñuz Quebranta 2025 | Ica
- 91 | **BODEGA MURGA** Joyas de Murga Quebranta 2025 | Pisco
- 91 | **VIÑA QUEIROLO** Patrimonial Negra Criolla 2025 | Ica
- 90 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Reserva Cabernet Sauvignon, Syrah 2024 | Ica
- 90 | **TACAMA** Origen Malbec 2024 | Ica
- 90 | **TACAMA** Triunfo Petit Verdot 2024 | Ica
- 90 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Syrah 2025 | Ica
- 90 | **VIÑA QUEIROLO** Intipalka Tannat 2025 | Ica



Des
COR
Cha
dOS
2026