

.Cuisine & Vins N° 214 - 28/11/02

"AUGUSTO PULENTA: Terruño sanjuanino"

En esa bodega familiar reciclada que atesora dentro de sus anchas paredes de adobe toda una historia provincial y que acredita el récord de haberse mantenido enhiesta después de los tres terremotos ocurridos desde 1944, Mario y Federico Pulenta, la cuarta generación, están levantando nuevos estandartes de calidad del terroir del Valle de Tulum de San Juan, entre la cordillera de los Andes y las sierras del Pie de Palo.

El Cabernet Sauvignon Augusto P cosecha 2000 que probé me pareció magnífico. Con buen cuerpo, interesante estructura, sabor varietal potente y larga y grata permanencia. Con uvas de viñedos propios implantados con cepas traídas de Francia e Italia, también producen la línea Valbona, que un tanto silenciosamente – aún- están distribuyendo en vinotecas y restaurantes.

Hay que prestarles atención a los tres varietales 2001 que están presentando: Torrontés Sanjuanino, Cabernet Sauvignon Roble y Bonarda.

Por Fanny Polimeni