



## BLOG

### #Datodelmes Si de Vinolia se trata

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 01 September 2017



El dato que les tengo es ideal para los amantes del buen vino: Vinolia. Este lugar te traslada a las viñas y te sumerge en ricas sensaciones. Lo primero que destaca es la atención personalizada con un tour guiado de alrededor de una hora que nos permite conocer más del valle de Colchagua y Casablanca.

En un salón de bienvenida, el Wine bar, la experta en esta área vitivinícola nos recibe con una copa de champagne y nos muestra en un mapa los lugares que visitaremos. Pasamos a la "Sala de los sentidos" donde ponen a prueba nuestro olfato con 48 aromas asociados al vino. No es tan fácil identificarlos. Unos



#### Gabriela Hales

Periodista amante de la buena mesa, de los sabores y de las experiencias de una rica gastronomía y una acogedora cama en un lindo hotel. Feliz con la música, los viajes y ¡Netflix!

Más publicaciones »



#### FILTROS CARAS

- Arte

eran de verbena, otros de pimienta, manzana, rosa, mandarina y cuero. Acerté con varios pero no todos. Aunque en esta instancia se respira un sinfín de ricos olores, uno quiere seguir con la ruta y catar vinos.

Seguimos nuestra visita en el espacio “Cine & Cata”, una sala tipo anfiteatro espectacularmente adaptada para 42 personas. En cada puesto habían cinco copas de vino, agua, quesos y finas galletas acompañadas de frutos secos.



Comenzamos con un exquisito vino blanco del valle de Casablanca, uno de los lugares más reconocidos a nivel internacional por la calidad de sus vinos. La primera copa es un Veramonte, Ritual, Sauvignon Blanc. Es de aromas cítricos, flores silvestres y frutas nectarines. Su frescura y textura entregan una gran sensación en la boca. Una muy rica experiencia para comenzar. Y el maridaje es de productos del mar, como ostras y ceviche.



Junto a este vino, nos acompañan imágenes proyectadas en una pantalla que te permiten viajar por los rincones de cada viñedo, conocer su historia y filosofía sustentable a lo largo del proceso del vino.

Cada cata es guiada por los mismos enólogos de la viña que nos dan una reseña de la cepa, su cultivo y luego un “salud “. Es una experiencia muy entretenida y una sencilla forma de

- Belleza
- Cine
- Ciudad
- Cultura
- Decoración
- Deportes
- Gastronomía
- Libros
- Moda
- Música
- Panoramas
- Política
- Salud
- Sexo
- Sociedad
- Teatro
- Tecnología
- TV
- Viajes

aprender sobre este complicado pero rico proceso.

Luego seguimos con un Gran Reserva Chardonnay de la Viña Morandé: un delicado y fresco vino que se fermenta en fudres y luego pasa por un periodo de guarda en barricas de roble francés. Elegancia, estructura y complejidad caracterizan a esta línea. Y el maridaje es con carnes blancas, mariscos fuertes y pescados grasos.

A continuación un Gran Reserva Pinot Noir de Casas del Bosque. Esta es una de las viñas más importantes de Casablanca. En sus más de 20 años de trayectoria ha ganado gran prestigio tanto por sus vinos premium como por su enoturismo de primer nivel. El que probamos tenía un intenso aroma a canela, ciruela negra y cedro, con un toque a flor de naranjo. En la boca sientes notas a guinda, frambuesa y toques de especias que se hacen muy evidentes. ¿El maridaje? Carnes rojas y carnes caza.



Uno de los vinos que más me sorprendió fue el Sirah Noir de Bodegas RE, una muy buena cofermentación de Syrah y Pinot Noir. Este es un vino que encanta. Nace en tierras Casablanquinas, joven viñedo de pronunciada pendiente y lenta maduración. Tiene perfume a vainilla, higos e incluso notas a violetas, y evoca sabores a frutos rojos frescos. En resumen, un refinado extenso y sumamente elegante, acompañado de un maridaje de carnes blancas y cordero.

Nuestro tour termina con un Cabernet Franc de Loma Larga. Se trata de vinos con años de exploración y que no tienen paso por barrica. Se distinguen por poseer una expresión frutal intensa, gran frescura y acidez natural. En nariz se siente dulce, con notas a mora, frambuesas en su jugo, chocolate y hojas de tabaco. En boca se siente frutal, jugoso de tanino fuerte e intenso. Su maridaje es con carnes rojas y cerdo.

Esta es una novedosa forma de visitar algunas viñas de nuestro país. Vinolia ya tiene sus tours programados y no sólo dirigidos a los turistas sino que para cualquiera que sea amante del vino. También se puede visitar de forma independiente. Es un buen panorama para almorzar en la terraza con un menú que incluye un plato a elección como ensalada de mozzarella di Búfala o un

## LO MÁS LEÍDO

1. Lolla de Todos
2. De la Negra Ester a Marco Correa
3. Lo que queda de Guns N'Roses
4. Música en palabras
5. #DatoDelMes: En el corazón de Cerro Alegre

quiche del día (Lorraine o espinaca roquefort-nuez) o tortilla española o ensalada de salmón ahumado y quinoa, o tortilla de papas o empanada de carne Vinolia. Todo esto acompañado de una copa de vino Gran Reserva o jugo o bebida, más postre y café. El valor es de 12 mil pesos.

Si la opción es ir por la tarde, pueden visitar el Wine Bar y probar unas ricas tapas, con una muy buena copa de vino.

En definitiva, una nueva experiencia de sabores y sensaciones. Vinos, viñas, aromas y una tarde para desconectarse totalmente y todo esto en nuestra linda ciudad, Santiago.

**Dónde:** Avenida Alonso de Monroy 2869, Local 5. Vitacura.

**Reservas:** +562 26048528 – [Contacto@vinolia.cl](mailto:Contacto@vinolia.cl)

**Horarios:** Lunes a Sábado, de 11:00 hrs. a 23:00 hrs.

## Comentarios

2 Comments

Sort by **Oldest** ▼

Add a comment...



**Hernan Passalacqua**

Imperial College London

excelente, buen reportaje

[Like](#) · [Reply](#) · [Mark as spam](#) · Sep 1, 2017 5:23pm



**Rosario Irrázaval**

Works at HopIn Inc.

Que buen reportaje! Refleja muy bien la experiencia..pero vivirla es sorprendente!! Es una cápsula en la mitad de la ciudad que te aísla y que logra transportarte a los valles productores del mejor vino chileno. Te lleva a un viaje más allá del color, olor y sabor de la maravillosa selección de vinos. Te inserta, en segundos, en la historia, paisajes, arquitectura, colores, personas y trabajo que existe detrás de cada copa de vino que estás catando...

Agrego información útil al reportaje:

Tienen estacionamientos, carta para comer y tomar, terraza al aire libre, venta de vinos, y pueden ver horarios, tarifas y comprar sus entradas en la misma página.

<http://www.vinolia.cl>

[Like](#) · [Reply](#) · [Mark as spam](#) · Sep 1, 2017 7:07pm



**Gabriela Hales**

Administrating Director at GHC Medios

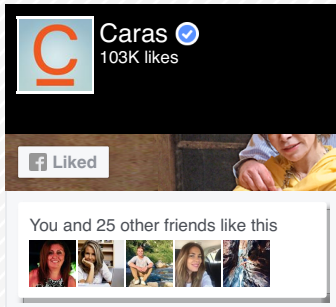
Gracias .

Se agradece info adicional...

[Like](#) · [Reply](#) · [Delete](#) · Sep 3, 2017 1:24pm

Facebook Comments Plugin

## FACEBOOK



## TWITTER



## INSTAGRAM



## LO MÁS LEIDO

1. Alfredo Saint-Jean Domic: El coleccionista de sueños
2. El heredero del grafiti
3. Cristián Warnken Lihn: "Chile está en deuda con la ética de Violeta Parra"
4. CARAS TEMAS: Miss Universo, su lado rebelde
5. Vietnam de lujo