



LA MAESTRANZA, SANDWICH & BURGER BAR

Abrió hace pocos meses y ya es una de las sandwicherías de moda. Con ondera decoración más increíble materia prima de ingredientes caseros, panes belgas y carnes cocinadas por horas, su menú ha resultado todo un éxito. Sus dueños son cuatro socios, destacando la talentosa chef Tamara Bloch, que ideó su sabrosa y llamativa carta. Además, a cargo de la cocina está el chef Ernesto Flores, que tiene buena mano y precisión para enloquecer definitivamente con tremendos sabores. Un lugar rico e imperdible. **Avda. Vitacura 5468, Tel. 23223 5280.**



RESERVA MIGUEL TORRES, SANTA DIGNA PINOT NOIR 2013, VALLE DE CASABLANCA

Intensos aromas a frambuesa invaden a este fresco Pinot Noir, junto a otros de champiñones, tierra húmeda y moras. En boca es agradable, con taninos presentes y buena estructura. Nosotros lo disfrutamos con un exquisito y blando Pulpo a la plancha con chimichurri, que aportó mayor acidez al vino, y éste a su vez se hizo más frutal con toques a frutilla fresca más un final redondo y cremoso.



RESERVA APALTAGUA, HUAQUÉN CABERNET SAUVIGNON 2013, VALLE DE COLCHAGUA

De color rojo violáceo es este Cabernet colchagüino. En nariz además presenta notas a fruta negra concentrada, toques de madera, grafito y pimienta negra. Su boca tiene intensidad media, con presencia de una madera en equilibrio, más taninos suaves y acidez jugosa. Perfecto para degustarlo con carnes suaves, en diversas preparaciones como el rico Crudo Maestranza con carne de wagyú preparado con mostaza y jugo de limón. ¿El resultado? Una excelente armonía para abrir el apetito y comenzar cualquier comida. El vino se hace más frutal, desaparecen las notas a madera, hay una rica acidez que jugosea y que hace volver a comer varias veces.



GRAN RESERVA ECHEVERRÍA, GRAN RESERVA CARMENERE 2013, VALLE DE CURICÓ

Proveniente de Molina es este Carmenère, con buena tipicidad y fiel reflejo de la variedad. Acá encontramos aromas a pimientos rojo y verde, toques a mentol, pimienta negra y hierbas. Su boca es concentrada, amable, con taninos sedosos y una acidez que destaca y no invade. Sus compañeras fueron unas increíbles ollitas: Macarroni and Cheese con salsa cheddar, que hizo que el vino se hiciera aún más cremoso; Meatballs, buenísimas albóndigas en salsa casera de pomodoro, que cuando las probamos con el vino, éste potenció aún más su sabor carnoso.



PREMIUM RAMIRANA, TRINIDAD VINEYARD 2013, VALLE DEL MAIPO

Esta interesante mezcla con origen en Maipo Costa, a unos 35 kilómetros del mar, está compuesta por las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Carmenère. Entre sus aromas destacan las frutas negras cocidas como las cerezas, moras y ciruelas. También hay algo de canela. En boca es especiado, intenso, elegante con taninos suaves, maduros y dulces más un final tremendamente largo. El infartante y potente sándwich Cachetón con mollejas a la plancha, marinadas en yerbabuena y leche más salsa tártara, mix de verdes, puerro crunch le hizo buena collera. El vino limpia la grasa de este imperdible plato, éste a la vez se hace más musculoso y hay equilibrio entre los sabores de ambos, destacando los toques frutales, a hierbas y sobre todo a tomillo.



SUPER PREMIUM MARTY, SER MERLOT 2010, VALLE DEL MAIPO

El enólogo Pascal Marty nos presenta de su línea premium; Ser Merlot, un vino de color evolucionado con tintes color ladrillo y ribetes violáceos. Tiene una nariz madura producto de sus años de guarda. También hay toques a canela, frutas rojas maduras y un dejo licoroso. En boca tiene carácter, es expresivo, con cuerpo y concentrado. Interesante vino para ser Merlot. Lo acompañamos con el buenísimo y crujiente sándwich Bluu Pig, con trozos de malaya de cerdo a la plancha, puerro crunchy, salsa roquefort y mix de verdes, servido en demi baguette. El vino con esta preparación sacó su lado más frutal, el lado maduro se transformó en aún más rojo y fresco. Además, se levantó la acidez del vino y ésta limpio los sabores grasos del rico plato.



ICONO FRANCOIS LURTON, ALKA CARMENERE 2012, VALLE DE COLCHAGUA

Reconocido por la prensa especializada este Carmenère tiene un gran potencial de guarda, por lo menos unos siete años más. Tiene aromas a frutas negras como la ciruela y moras, acompañado de un toque floral, que recuerda a las violetas y cardenales. También hay presencia de pimienta negra, mentol, anís y notas balsámicas. En boca es complejo, concentrado, con madera bien integrada, notas a pimienta y dejo cárnico. La Maestra Sexy le hizo de partner, hamburguesa rellena de Philadelphia, jalapeño y tocino, más mix de verdes, cebolla caramelizada, queso cheddar y salsa de frambuesa. Mucha potencia para un vino igual de potente, que dio como resultado un vino con taninos más dulces, aterciopelados y jugosos.