



WHISKY ARGENTINO.

En esta oportunidad vamos a viajar a la costa atlántica de la provincia de Buenos Aires donde echaremos anclas en la Ciudad de Mar del Plata.

Fuentes históricas relatan que, el primero en describir fehacientemente en la cartografía de su tiempo lo que hoy conocemos como Cabo Corrientes, fue el marino y corsario inglés Sir Francis Drake en su viaje alrededor del mundo de 1578, bautizando lo que hoy se conoce como Cabo Corrientes, al lugar como Cape Lobos, debido a la abundancia de lobos marinos en sus playas.

Varios siglos después, pero con el mismo entusiasmo por las aventuras de aquellos que se lanzaban a descubrir nuevos horizontes, un médico oftalmólogo de esta ciudad, el Sr. Gustavo Casanova, luego de muchos años de estudio, pruebas, inversión e investigación, fundaba en el año 2020, la primera destilería marítima de la Argentina. Así nació, Cabo de Lobos.





Desde esta hermosa ciudad, cuna del turismo de Argentina, la destilería Cabo de Lobos nos ofrece tres versiones de whisky, un clásico con guarda en barricas de roble americano ex bourbon, un ahumado también añejado en barricas de roble ex bourbon y la versión del clásico, finalizado en barricas que antes tuvieron vino Torrontes.

Estas tres versiones sorprenden muy gratamente, a aquellos que hemos tenido el placer de probarlo.

Hoy queremos presentar la ópera prima de esta destilería, Cabo de Lobos Clásico. Este whisky es bastante joven, pero tiene la característica que su guarda se realiza en pequeñas barricas de 50 litros, lo que genera que el casamiento entre el spirit y la madera sea muy intenso, logrando en muy poco tiempo aromas y sabores muy pronunciados. A estas características, debemos agregar el factor humedad y temperatura, que en invierno tiene mínimas cercanas a los 0° C. y en verano temperatura que rozan los 30° C., lo que influye de manera sustancial en esta relación química.

Viene presentado en botella de 750 ml. A 44 % ABV, color natural, sin filtrado en frío, con corcho sintético y un arte de etiqueta que hace alusión a su lugar de origen, para aquel que lo desea consumir la experiencia comienza desde que se adquiere la botella.

Notas de Cata:

En la copa vamos a observar que es un whisky que deja bien marcadas las lágrimas sobre el cristal cuando lo agitamos, lo que habla de su viscosidad y calidad en el destilado.

Color:

Ámbar caramelo, con algunos destellos cobrizos.

Nariz:

Frutas pasa, madera, miel, vainilla, flores, dátiles, algo de masa pan, fresco y muy suave, no tiene invasión de notas alcohólicas.

Boca:

Levemente picante, sedoso, llena los espacios con cierta untuosidad, recuerdos de galletas de mantequilla, está presente la madera, caramelo, vainilla y la miel, propias del aporte de la barrica de bourbon. También, podemos encontrar frutos secos, almendras, avellanas y frutos tropicales como la piña y algo de ciruela pasa con un retrogusto medio a corto.

Esta es la presentación en sociedad de este whisky argentino que esperamos que en pocos años pueda llegar a todos los amantes de esta bebida.

Agradecemos profundamente la colaboración de la destilería por darnos la posibilidad de visitar las instalaciones, conocer el proceso de destilación y por la calidez de su propietario Gustavo Casanova, quien no omitió detalle a la hora de abastecer nuestra curiosidad.

