

## EL SÁBADO

Sábado 13 de Diciembre de 2008

Buena nota

BEGOÑA URANGA

Definitivamente es una historia romántica. Un proyecto propio que, además de la familia, habría de consolidarlos como profesionales y pareja. Ese es el origen del recientemente presentado Facundo García Schwaderer 2006. Un vino que representa lo más clásico de la producción nacional, "mezclado con la modernidad y los sueños de dos enólogos por mostrar una visión única del vino chileno".

Constanza Schwaderer, enóloga de las viñas Agustinos y Veranda, y Felipe García, de Casas del Bosque, joven matrimonio, formaron Bravado Wines y decidieron hacer su primer vino. De estos "defensores del terroir, puristas de la enología, enemigos de la microoxigenación, bebedores empedernidos de espumosos y de la mejor champagne, compradores compulsivos de vinos en los viajes, foodies de tomo y lomo y las personas más imperfectas y felices de la tierra", como se definen ambos, no podía salir cualquier cosa.

Por eso, señalan, quisieron hacer un vino que "realmente nos gustara y lo ofreciéramos al mundo como nuestra creación". Y por eso seleccionaron viñedos conocidos por la calidad de su fruta, de zonas tradicionales como las de Itata y Maule, a las que sumaron la juventud de Lolol.

Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carignan y petit verdot es la composición varietal de este delicioso Facundo 2006, un vino atractivo, de delicados taninos y poderoso a la vez, es un verdadero placer para el paladar. Su producción fue de 5.745 botellas y se vende en Wain. Con todo el amor, conocimiento e ilusión que se puso en la elaboración de este vino, no puede dejar de probarse tan especial y afortunada producción. ¡Salud y mucho éxito!

FACUNDO GARCIA SCHWADERER

En Wine, precio aprox. \$ 9.900

