



TXT Consuelo Goepfinger

Viu Manent

El pasado 17 de abril se celebró en el mundo entero el **Día Mundial del Malbec**, una fecha creada por Wines of Argentina en 2011 para celebrar a su cepa más emblemática y que, además, conmemora el 17 de abril de 1853, cuando Domingo Faustino Sarmiento presentó el proyecto de creación de la Quinta Normal y la Escuela de Agricultura: para muchos, el punto de partida y transformación de la industria vitivinícola argentina y del desarrollo del malbec. En Chile, la viña pionera en trabajar esta deliciosa cepa fue Viu Manent, quien a principios de los noventa lanzó el primer vino chileno 100% malbec. Hoy, es una de sus cepas estrellas y, por lo mismo, decidieron sumarse a esta celebración trasandina realizando una vez más la **Noche del Malbec el 29 de abril**, que este año se realizará en el Hotel Renaissance. Ahí esta destacada bodega hará gala de sus ocho etiquetas de malbec, algunas de ellas elaboradas con uvas de parras centenarias –que incluyen un premiado icono, un rosé y hasta un vino fortificado–, las que podrán degustarse junto a las deliciosas preparaciones del chef argentino Mariano Bambaci, a cargo del restaurante Catae; todo, por cierto, a 25.000 pesos por persona. Una noche para celebrar al malbec chileno con todas sus letras.

Cuándo: 29 de abril

Dónde: Restaurante Catae [Avda. Kennedy 4700, Vitacura]

Horario: 20 horas

Precio: 25.000 p/p público general y 20.000 p/p para socios del Club Viu Manent

OJO: Como abril es el mes del malbec, durante todo el mes los vinos de esta cepa de Viu Manent estarán con 30% de descuento en la tienda El Mundo del Vino. Toda la *info*, [AQUÍ](#)