

Vinos Mono varietales vs Assemblage y Coupage de Variedades

Un **mono varietal** es un solista: 100 % una uva, como un Cabernet que grita cassis o un Chenin que canta miel. Un **Assemblage** es una orquesta: mezcla de parcelas, barricas o variedades para crear armonía. En Burdeos, es tradición; en el Valle, es arte.

Un Coupage típico: 60 % Cabernet (estructura), 30 % Merlot (suavidad), 10 % Malbec (color y fruta). Cada variedad aporta: una da taninos, otro aroma, otra acidez. Se prueban lotes, se ajusta, se crea el vino final.

En el servicio, haz la analogía: “Este Nebbiolo mono varietal es un solo de guitarra; este blend es una banda completa”. Di: “Este Coupage lleva Grenache (fruta), Syrah (pimienta), Mourvèdre (cuerpo); pruébalo con cordero”. O “Este Chardonnay puro del Valle: solo manzana y flores, ideal con mariscos”.

Invita a comparar: “Pruebe el mono varietal vs. el Assemblage: ¿prefiere la voz sola o el coro?”.

Para vender, juega con preferencias: “Mono varietal para puristas, Assemblage para exploradores”. Ofrece catas dobles: solista vs. banda. Sugiere botellas: “Llévese el puro para meditación, el blend para compartir”. Resalta que en el Valle creamos ambos: voces únicas y sinfonías perfectas.