vinetur

5 Cabernet Franc para brindar

Por qué el Cabernet Franc se ha convertido en una de las variedades favoritas

jueves 5 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El Cabernet Franc cada vez más se instala como una de las variedades favoritas de los argentinos. Este miércoles, 4 de diciembre, se celebró el día mundial del Cabernet Franc. Pasen y elijan con cuál brindar con esta selección especial.

Terrazas de los Andes Reserva Cabernet Franc



Para obtener este vino el equipo agro-enológico de la bodega se dedica al cultivo orgánico de un mosaico de más de 200 terrazas de altura en Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Porque la filosofía de Terrazas de los Andes se centra en cultivar con precisión cada parcela de forma individual, hasta definir el momento de cosecha y así obtener la máxima expresión de las frutas. Para este Cabernet Franc, el punto de cosecha se basó en la búsqueda de la elegancia por sobre la potencia para evitar la excesiva maduración y así preservar los aromas herbales y frutales típicos del Cabernet Franc. Así con uvas obtenidas en su punto máximo de expresión, el vino realizó su crianza en barricas de roble francés de hasta 4 usos durante 12 meses y una parte del vino se conservó en tanques de acero inoxidable para preservar la frescura y pureza de la fruta.

El Cabernet Franc Reserva 2022 es tan gastronómico y versátil que puede maridar con platos protagonizados con carne de cerdo, cordero, pato o atún rojo. Y también brillar con quesos como el camembert, el gouda o el roquefort.

Desierto Astral White Cabernet Franc



Desde 25 de Mayo, Bodega del Desierto -la primera bodega patagónica ubicada en La Pampa, en el Alto Valle del Río Colorado, en el extremo oeste de la ruta del desierto- sorprende con este blanco de Cabernet Franc que forma parte de su línea Desierto

Astral.

Así este vino elaborado por Sebastián Cavagnaro, con asesoría de Paul Hobbs, despliega aromas frutados y minerales en perfecta comunión con un sabor pleno y perdurable. Como buen canceriano este vino es ideal para compartir con los amigos que son familia y con la familia que son amigos.

Quieto Rosado de Cabernet Franc



Monte Quieto,la bodega mendocina fundada por Agustín Casabal y Matilde Pereda, propone brindar por el Cabernet Franc con una versión fresca y chispeante: un rosado elaborado con uvas de sus tres fincas ubicadas en Agrelo, Ugarteche y Vista Flores,

Mendoza.

Para lograr este vino de color rosa pálido, de aromas florales y frutos ácidos como la ciruela o la cereza, Leonardo Quercetti, enólogo, adelantó la cosecha de dos parcelas. Asi este rosado de luce en boca seduce con mucha elegancia y un equilibrio, que lo hace súper versátil al momento del maridaje. Ya que puede brillar solo en el momento del aperitivo, sino protagonizar cócteles a base de vino o ser el compañero ideal de platos de mar o quesos semi blandos.

Bousquet Reserve Cabernet Franc Orgánico



Domaine Bousquet elaboró este vino con uvas orgánicas de Gualtallary, a unos 1200 msnm, provenientes de uno de los viñedos más altos de Mendoza, en donde las noches contribuyen a preservar la tipicidad, los sabores a fruta fresca y la acidez de las uvas.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rubí intenso con aromas típicos de la variedad como el pimiento rojo asado, la hoja de tomate y la pimienta negra. En boca es amable y tiene taninos redondos gracias a que el 50% del vino se crió en roble francés durante 6 meses.

Este Cabernet Franc de montaña es ideal para acompañar platos a base de tomate, carnes rojas asadas y quesos.

Luxury Cabernet Franc



Si algo tiene el proyecto liderado por el sommelier Roberto Romano es la libertad de crear. Él año a año va en busca de uvas que lo seduzcan para aliarse con distintos winemakers de la Argentina y elaborar vinos que dejen huella.

Revelaciones Cabernet Franc 2022 está elaborado con uvas provenientes de distintos terruños de Valle de Uco, Mendoza: 60% de San Pablo, 30% de La Consulta y 10% de Vista Flores.

Romano alma máter del proyecto Barroco Wines diseñó este blend de terruños junto al joven enólogo Mauricio Ortíz, quien conoce esos viñedos como la palma de su mano. Para amansar la potencia del varietal que enamora a los argentinos, el vino fue criado en barricas durante 16 meses. Y así dar como resultado un vino que se identifique con el lema del proyecto: elaborar vinos que potencien el sublime arte de disfrutar.