vinetur

Cimarrón Wines Co. lanza 5.762 botellas de La Contienda Cabernet Franc 2023 en el Día Internacional del Cabernet Franc

La bodega argentina apuesta por la innovación y la sostenibilidad con una edición limitada elaborada en el Valle de Uco

miércoles 26 de noviembre de 2025



El próximo 4 de diciembre se celebra el Día Internacional del Cabernet Franc, una fecha que reúne a productores y aficionados del vino en todo el mundo. En este marco, la bodega argentina Cimarrón Wines Co. ha presentado la nueva añada 2023 de su vino La Contienda Cabernet Franc, una edición limitada de 5.762 botellas elaboradas en El Peral, Tupungato, en el Valle de Uco, Mendoza.

Cimarrón Wines Co. es dirigida por Lucca Stradella, ingeniero agrónomo y miembro de la cuarta generación de la familia Bianchi, conocida en el sector vitivinícola argentino. Stradella lidera un equipo joven que apuesta por la innovación sin perder de vista las tradiciones familiares y el respeto por la tierra.

La Contienda Cabernet Franc 2023 es un vino elaborado íntegramente con uvas Cabernet Franc cosechadas a mano. El proceso incluye una crianza de 12 meses en barricas de roble seleccionadas. El viñedo se encuentra en El Peral, una zona reconocida por su altitud y sus condiciones climáticas particulares. El suelo franco arenoso, con alta presencia de carbonato de calcio y zonas pedregosas de origen aluvional, junto con la marcada amplitud térmica y la radiación UV-B, favorecen una maduración lenta y equilibrada de la uva.

El Cabernet Franc es una variedad originaria de Burdeos que ha encontrado en Mendoza un lugar propicio para su desarrollo. Su capacidad para adaptarse a diferentes climas y su perfil aromático han hecho que gane popularidad entre consumidores y enólogos argentinos.

Según explica Lucca Stradella, este vino representa una apuesta importante para Cimarrón Wines Co., ya que consideran al Cabernet Franc como una variedad con potencial para el futuro de la bodega. La Contienda Cabernet Franc 2023 muestra un perfil sensorial marcado por aromas a fruta fresca y notas vegetales como pimiento morrón asado, pimentón dulce, aguaribay, eucaliptus y orégano. En boca ofrece una entrada potente y lineal, taninos dulces y un paso carnoso que termina en un final persistente con sutiles notas de madera.

La línea La Contienda incluye también otras variedades como Malbec de Gualtallary, Malbec de San Rafael y Nebbiolo. Esta colección busca reflejar tanto los sueños e inquietudes de las nuevas generaciones como el respeto por las tradiciones familiares.

Cimarrón Wines Co. trabaja junto a productores asociados para optimizar cada etapa del proceso productivo y mantener un compromiso con el cuidado del medio ambiente. La bodega promueve prácticas sostenibles y pone especial atención en la protección del suelo y los recursos naturales.

El precio sugerido para La Contienda Cabernet Franc 2023 es de 30.500 pesos argentinos. Con esta nueva añada, Cimarrón Wines Co. invita a los consumidores a conocer una propuesta que combina innovación, tradición y respeto por el entorno natural en uno de los días más señalados para los amantes del vino.