

## Ficha del vino

Nombre: MELODÍA

Bodega: Melodía Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Jorge Benites

Grad. Alcohólica: 13.8 %

Región: Valle de Uco. MZA

PSP: \$ 365

Crianza: 8 meses barrica francesa

Un Cabernet Franc de neto estilo francés, donde la madera adquiere mucha significancia. Rojo rubí de mediana intensidad y buen brillo. En nariz destacan los aromas ahumados y avainillados, jalea de membrillo e higos confitados. De trago rápido. Gana fuerza en el medio de boca con una acidez refrescante. Final medio.

## Muestra N°001



## Ficha del vino

Nombre: PUNTO AR SOLEIL

Bodega: A16

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2019

Enólogo: Leandro Funes

Grad. Alcohólica: 14.3%

Región: Perdriel. Lujan de Cuyo. MZA

PSP: \$365

Crianza: 25% barricado en roble francés

Rojo rubí de intensidad media/baja. Aromas frutales con suaves notas herbales donde destacan el laurel y notas pimentosas. Poco piracínico. En boca es caudaloso y llenador, posee un discreto sabor que recuerda a la fermentación y los aromas levadurados. Un Franc jugado y divertido, ideal para quienes van buscando perlititas nuevas.

## Muestra N°002



## Ficha del vino

Nombre: FAMILIA BANNO ORIGINE      Bodega: Familia Banno  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2018  
Enólogo: Gastón Banno      Grad. Alcohólica: 13.9%  
Región: Vistaflores. Valle de Uco. MZA      PSP: \$ 380  
Crianza: 9 meses en roble francés

Rojo rubí con reflejos púrpura. Color de intensidad media baja. Muy expresivo en nariz, destacan las notas balsámicas como la menta y el eucaliptus. También muestra piracinas marcadas aunque no invasivas (aromas a morrón crudo). Levemente especiado. Si lo dejas en la copa un ratito aparece la fruta roja fresca. Taninos bien pulidos. Apto para todo público. ¡Nos sorprendió!

## Muestra N°003



## Ficha del vino

Nombre: QUE SEA SANGRE      Bodega: El Sueño Vineyard  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2018  
Enólogo: Horacio Graffigna      Grad. Alcohólica: 14%  
Región: Vistaflores. Valle de Uco. MZA      PSP: \$390  
Crianza: 10 meses en piletas de cemento

Un estilo atípico pero muy original de Cabernet Franc. Concentrado y cárnico. Ampuloso en boca, llenador. De entrada sucrosa y final contundentemente seco. Nariz terrosa y vegetal. Cierra caudaloso. Decididamente es una versión “sanguínea” de la variedad. Muy recomendable por su expresión “sui generis”.

## Muestra N°004



## Ficha del vino

Nombre: FOND DE CAVE RESERVA      Bodega: Trapiche  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2017  
Enólogo: Sergio Case      Grad. Alcohólica: 14  
Región: Maipú. MZA      PSP: \$ 502  
Crianza: 14 meses en roble francés

Muy buena expresión aromática de este clásico de Bodega Trapiche. Sigue siendo una gran versión de la variedad. A pesar de su clasicismo, se comporta como un Franc moderno y desestructurado. Ideal para quienes empiezan a incursionar en la variedad por su tipicidad. Notas a cassis y mermelada de fresa, sobre un colchón de vainilla y caramelo. En boca es voluptuoso pero sin anclarse. Pasa rápido.

## Muestra N°005



## Ficha del vino

Nombre: SERBAL      Bodega: Atamisque  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2019  
Enólogo: Philippe Caraguel      Grad. Alcohólica: 13.5%  
Región: Tupungato. Valle de Uco. MZA      PSP: \$530  
Crianza: 6 meses en tanques de acero

Franc rojo rubí, con reflejos azulados. De intensidad media. Tímida expresión aromática. Con los minutos muestra algunos toques de fruta fresca (ciruela sobre todo), y herbales sin definición. Destaca en medio de boca con notable frescura, suelto y ágil. Taninos finos y elegantes. Fácil de tomar.

## Muestra N°006



## Ficha del vino

Nombre: QUIETO BLEND DE TERROIRS      Bodega: Monte Quieto  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2018  
Enólogo: Leonardo Quercetti      Grad. Alcohólica: 13.7%  
Región: Agrelo. Ugarteche. Vistaflores.      PSP: \$ 540  
Crianza: 12 meses en acero inoxidable

Rojo rubí de intensidad media-alta. Muy brillante, impacta visualmente. En nariz se muestra balsámico y ahumado. Los ahumados vuelven a aparecer en retrogusto. Llama la atención porque se trata de un Franc sin barrica. En boca es suelto y jugoso. De trago rápido. Ideal para quienes buscan aromas torrefactos en los vinos.  
RCP: Bueno

## Muestra N°007



## Ficha del vino

Nombre: AGUIJON DE ABEJA REINA      Bodega: Durigutti Winemakers  
Variedad: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2015  
Enólogo: Héctor y Pablo Durigutti      Grad. Alcohólica: 13.9%  
Región: Pedernal. San Juan.      PSP: \$550  
Crianza: 14 meses en barricas de 2° y 3° uso

Rojo violáceo brillante con reflejos púrpura. Aromáticamente intenso con matices frutales que recuerdan a moras y ciruelas con trazos de hierbas silvestres. Se aprecia un dejo a cacao amargo y granos de café tostados. Paladar envolvente con medio de boca jugoso. Taninos firmes, algo secantes que se mantienen en su final medio de retrogusto pimentoso. En boca es algo precoz.

## Muestra N°008



## Ficha del vino

Nombre: GIRAMUNDO

Bodega: Gira Mundo Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Felipe Stahlschmidt

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: Paraje Altamira. MZA

PSP: \$ 620

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso

De color rojo rubí brillante, presenta una nariz compleja, con notas a especias y a vegetales. A los pocos minutos aparece una mermelada de ciruelas muy interesante. Bastante franco en boca, de acidez marcada y taninos finos. Largo recuerdo en boca. Puede esperar un tiempo más en botella. Tiene potencial.

## Muestra N°009



## Ficha del vino

Nombre: MAZZOTTA INFERNO

Bodega:

Variedad: Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Gonzalo Mazzotta

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Luján de Cuyo. MZA

PSP: \$620

Crianza: sin información

Una gran sorpresa en la noche. Hiperfrutal con dejos suaves herbales donde destaca la mermelada de pimientos rojos. Aunque no tenemos información, la madera se vislumbra en el color tenue, levemente oxidado y una delicada nariz torrefacta, Taninos dulzones y mucha redondez.

## Muestra N°010



## Ficha del vino

Nombre: BENEGAS ESTATE WINE

Bodega: Familia Benegas

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Federico Benegas Lynch

Grad. Alcohólica: 14.5%

Región: Cruz de Piedra. MZA

PSP: \$690

Crianza: 6 meses en barricas francesas

Una versión de Franc algo apagada en nariz pero con mucho brillo en boca. Seduce su acidez y mineralidad. Delicado retrogusto vegetal, de paladar franco, vibrante y fresco, con cierto agarre. De trago fácil y amable.

## Muestra N°011



## Ficha del vino

Nombre: CUARTEL 5 JUANA

Bodega: Viejo Isaías

Variedad: Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Rodrigo Moreno

Grad. Alcohólica: 14.4%

Región: Maipú. MZA

PSP: \$690

Crianza: sin información

Edición limitada de 3000 botellas. Nariz expresiva de pimientos rojos, notas frescas, especias y flores, todo bien realizado por la madera. En boca es un vino amplio y fluido, tanino con leve astringencia y textura mineral, el paso es suave y elegante; y la caudalía es larga y delicada. Sorprende una nota a aceitunas muy original. Se recomienda airear antes.

## Muestra N°012



## Ficha del vino

Nombre: ZAHA TOKO VINEYARD      Bodega: Teho  
Varietal: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2015  
Enólogo: Alejandro Sejanovich      Grad. Alcohólica: 13.9%  
Región: Paraje Altamira. MZA      PSP: \$1.005  
Crianza: 12 meses de barricas de 2° uso

Cabernet Franc muy “de *terroir*”. Con taninos de textura arenosa. Nariz de frutos negros frescos y algo floral. Su potencia está en boca, donde se muestra con gran personalidad. Ágil en la degustación pero sin resignar complejidad y fuerza. Muy sorprendente, e hiper equilibrado. Ideal para quienes buscan un Franc fresco y frutal, no vegetal.

## Muestra N°013



## Ficha del vino

Nombre: JEAN RIVIER PARCELA 3      Bodega: Jean Rivier  
Varietal: 100% Cabernet Franc      Cosecha: 2018  
Enólogo: Carlos Rivier      Grad. Alcohólica: 14.9%  
Región: San Rafael      PSP: \$400  
Crianza: Un 20% estuvo cuatro meses en bodega de 500 lt., el resto en vasijas con epoxi.

De color rojo rubí con matices de oxidación e intensidad medio/baja, si bien es un vino joven esencialmente, nariz poco expresiva, aromas secundarios que recuerdan a la fermentación y frutos rojos frescos con algunos dejes mentolados. En el paladar se lo percibe bien sucroso con una acidez bien balanceada. Una versión dulzona y frutal de la variedad.

## Muestra N°014



## Ficha del vino

Nombre: DESIERTO 25

Bodega: 25 de Mayo

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Alejandro Cavagnaro

Grad. Alcohólica: 14.7%

Región: 25 de Mayo. La Pampa

PSP: \$420

Crianza: 9 meses de barricas de roble francés y americano.

Atrapante. Un Franc muy bien posicionado en su segmento de precio. Color rojo vivo, con reflejos azulados y muy buenos brillos. De intensidad medio/alta. En nariz se muestra muy expresivo y bien vegetal y ahumado. Aromas a eucaliptus muy marcados, con mucha firmeza y persistencia en boca y taninos bien pulidos. Elegante y exuberante en aromas y sabores.

## Muestra N°015



## Ficha del vino

Nombre: THE TROUBLE MAKERS

Bodega: VFW

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Adrián Toledo

Grad. Alcohólica: 14.3%

Región: Perdriel. Luján de Cuyo. MZA

PSP: \$423

Crianza: maderizado

Lo que podríamos definir un buen Franc para beber en verano, por su gran refrescancia. De color púrpura e intensidad medio/baja. En nariz muestra aromas terrosos y balsámicos, domina en el medio de boca con buena acidez. Por su precio muestra muy buen balance general, es ligero y tiene taninos rugosos. Para beberse la botella rápidamente.

## Muestra N°016





## Ficha del vino

Nombre: DURIGUTTI

Bodega: Durigutti Winemakers

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Héctor y Pablo Durigutti

Grad. Alcohólica: 13.8%

Región: Las Compuertas. MZA

PSP: \$440

Crianza: 12 meses de barricas francesas y americanas de 2° uso

Uno de los Francs que mas nos sorprendió en su excelente relación calidad precio. Una versión profunda y compleja de la variedad, donde destacan aromas anisados y las especias dulces y suaves notas vegetales, muy bien amalgamadas con la barrica, que lo redondea y le suma elegancia. En boca es equilibrado y llenador, tiene peso y gran estructura. Un campeón de la RCP.

## Muestra N°017



## Ficha del vino

Nombre: NICASIA RED BLEND

Bodega: Catena Zapata

Variedad: 90% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.6%

Región: Altamira. Valle de Uco. MZA

PSP: \$569

Crianza: 12 meses en roble francés (30% nuevo)

Mineral y frutal, con buen balance fruta y madera. También muestra algún aroma alcanforado que le suma refrescancia. En boca entra dulzón pero continúa seco y se destaca mucho su acidez. Muestra también un paladar picoso y especiado, y algo de frutos negros, posiblemente conferidos por los demás componentes, el Merlot y el Petit Verdot, que aunque en pequeña dosis, se sienten con claridad. Siempre gusta.

## Muestra N°018



## Ficha del vino

Nombre: EL RELATOR

Bodega: Relator Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Pepe Reginato

Grad. Alcohólica: 14%

Región: La Consulta. MZA

PSP: \$570

Crianza: 3 meses de barricas francesas de 2° uso

Versión gastronómica de la variedad. De color rojo rubí con reflejos púrpura, e intensidad medio/baja en copa. Buenos brillos. Aromas balsámicos y especiados leves, tiene una aromática expresiva pero se muestra algo alcohólico. En boca entrega un paso rápido con un retrogusto frutal discreto y un final corto.

## Muestra N°019



## Ficha del vino

Nombre: Aprendiz

Bodega: Chaman Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Luis Reginato

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: La Consulta. MZA

PSP: \$700

Crianza: sin información

Franc jugoso, y fluido, de paso ágil en boca, bien gastronómico. Con cierto carácter frutal y toques de madurez pero también frescura. De trago directo y poco profundo, pero de agradable paso por boca con el típico final herbal, un "best buy" para poner en los almuerzos cotidianos.

## Muestra N°020



## Ficha del vino

Nombre: FORASTERO

Bodega: Fernando Ravera

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Fernando Ravera

Grad. Alcohólica: 14.5%

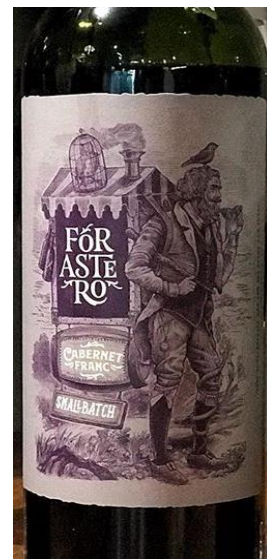
Región: Los Chacayes. MZA

PSP: \$700

Crianza: sin información

Este vino fue valorado como el de mejor RCP de la noche. Sin dudas, fue el vino revelación que todos esperábamos beber. De color intenso y profundo, de marcada intensidad de aromas y mucha redondez. Todo lo que esperas de un Franc está en esta botella. Aromas a mentol, laurel, eucaliptus. Taninos texturados y buen recorrido en toda la boca. Retrogusto coincidente con la nariz y final persistente. Lo destacamos mucho, nos encanto a todos.

## Muestra N°021



## Ficha del vino

Nombre: ALA COLORADA

Bodega: Viña Las Perdices

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Juan Carlos Muñoz

Grad. Alcohólica: 14.5%

Región: Alto Agrelo. MZA

PSP: \$815

Crianza: 12 meses en roble francés

Versión picante y frutal de la variedad. Aquí no hay gran presencia de aromas "típicos" del Franc, mas bien aparecen las especias dulces, del estilo del pimentón ahumado, la paprika y las notas a fruta negra madura. Es profundo, de trago lento y muy complejo. La barrica se siente pero sin invadir la fruta, en perfecta armonía. Ideal para quienes buscan un Franc con peso, llenador y frutal.

## Muestra N°022



## Ficha del vino

Nombre: ANGELICA ZAPATA

Bodega: Catena Zapata

Varietal: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: Agrelo y Altamira. MZA

PSP: \$1.070

Crianza: 18 meses en roble Francés (50% nuevo)

La elegancia hecha vino.

Un Franc clásico, de gran tipicidad pero sobre todo de mucha presencia. Nariz intensa y concentrada. Notas ahumadas y vegetales en perfecta sincronía con la acidez y el alcohol. Taninos redondos, pulidos, sedosos. De andar ligero pero con gran estructura. Lo destacamos por su gran elegancia. Notables los aromas a pimienta negra. Lo amamos fuerte!

## Muestra N°023



## Ficha del vino

Nombre: MONTESCO PIE FRANC

Bodega: Passionate Wines

Varietal: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Matías Michelini

Grad. Alcohólica: 13.5%

Región: Tupungato. MZA

PSP: \$1.100

Crianza: huevos de cemento

Pura fruta y fresca, con un toque especiado, y las hierbas salvajes tan presentes en los vinos de Tupungato. Un vino que muestra taninos texturados producto del terroir y la crianza en cemento, expresivo y de muchos matices y acidez bien filosa. Ideal para los amantes de los vinos con mineralidad y acidez marcada.

## Muestra N°024



## Ficha del vino

Nombre: LOS ABANDONADOS

Bodega: Paso a Paso Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Páez & Bisole

Grad. Alcohólica: 14.4%

Región: Los Chacayes. MZA

PSP: \$1.150

Crianza: huevos de concreto

Que linda experiencia la de beber una botella que ya no se encuentra en el mercado! Una versión de Franc donde se nota la crianza en huevos de concreto, a partir de un paladar texturado y mineral, con mucha refrescancia por su notable acidez y mucha fruta roja fresca. A pesar de su acidez, en boca es ampuloso y llenador, concentrado y de paso lento. Tiene buena persistencia y largo final. Otra versión para amantes del concreto.

## Muestra N°025



## Ficha del vino

Nombre: ALPACION

Bodega: Alpación Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Karim Mussi Saffie

Grad. Alcohólica: 15%

Región: Los Chacayes. MZA

PSP: \$1.150

Crianza: 10 meses, 100% barricas francesas

Otro gran descubrimiento de la noche! Lo que se dice un Franc voluptuoso en todos los sentidos. Muy expresivo en nariz y en boca. Seduce con aromas licorosos, grosellas maduras con notas de hojas, de pimienta verde y un marcado toque mineral. En boca es untuoso, de buen volumen y recuerda a pimientos y especias. Su perfecto equilibrio se completa con notas de café y chocolate, producto de su añejamiento en roble. De largo y dulce final. Lo súper recomendamos!

## Muestra N°026

