

## Ficha del vino

Nombre: FORASTERO

Bodega: Fernando Ravera

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Fernando Ravera

Grad. Alcohólica: 14.5%

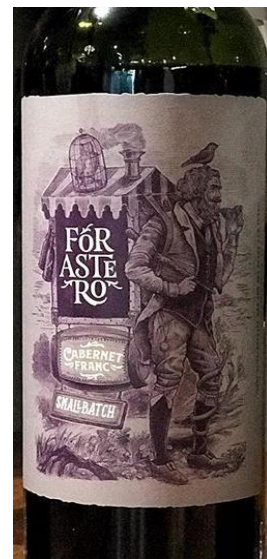
Región: Los Chacayes. MZA

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 pimiento 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



## Ficha del vino

Nombre: DESQUICIADO

Bodega: Desquiciado Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Gonzalo Tamagnini

Grad. Alcohólica: 13.5%

Región: Gualtallary. MZA

PSP: \$425

Crianza: 9 meses de barricas de 3° y 4° uso

Etiqueta compuesta por un 90% de Cabernet Franc, 5% de Petit Verdot y 5% de Merlot. Si bien, el vino tiene paso por barricas roble francés, el resultado es un vino de perfil frutado y con buena estructura, ya que las barricas son de tercer y cuarto uso. En nariz aparecen notas a especias, herbales y balsámicas típicas. Fluido en boca con cómoda acidez, frescura y largo final. El Verdot aporta volumen y frutos negros, mientras que el Merlot le suma nervio y vivacidad. Un gran Franc en su segmento.

## Muestra N°027



## Ficha del vino

Nombre: DESENLACE

Bodega: Desenlace Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Rogelio Rabino

Grad. Alcohólica: 13%

Región: Tupungato. MZA

PSP: \$450

Crianza: Piletas de concreto

Partida limitada de 1250 botellas. Fermentado y criado íntegramente en concreto. Destaca la influencia de la cal en este vino con notable expresión de piedra y caliza. Más mineral y herbal que frutal. en nariz te convence desde un principio que es un vino que vas a disfrutar. Apenas tomamos el primer sorbo, notamos una entrada que gusta y una presencia equilibrada y agradable. Otro exponente para disfrutar antes y durante una comida

## Muestra N°028



## Ficha del vino

Nombre: SIN FIN GUARDA

Bodega: Sinfín

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Gabriel Molina

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: Maipú. MZA

PSP: \$470

Crianza: 12 meses de barricas de 2° uso

Franc fácil de beber, franco y muy rico para compartir en cualquier momento. En nariz aporta notas a ciruela compotada, pimienta y tabaco. Levemente vegetal. Si bien no muestra gran tipicidad de Franc es un vino muy disfrutable. Se nota mucho la crianza a partir de una entrada en boca mas sucrosa y un tanino bien pulido.

Es un vino profundo, redondo y persistente y altamente recomendable a los amantes de los Cabernets criados en bodega.

## Muestra N°029



## Ficha del vino

Nombre: LUI RESERVA

Bodega: Lui Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2018

Enólogo: Mauricio Veugetti

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Agrelo. Lujan de Cuyo. MZA

PSP: \$475

Crianza: 10 meses en roble francés.

Lui Cabernet Franc presenta un color rojo rubí con tonos violáceos de intensidad media. En nariz se mostró algo alcohólico pero con cierta complejidad de aromas donde se conjugan pimientos, mora, cereza negra, que se entremezclan con sutiles notas a vainilla y chocolate. En boca fue más armónico. Es perfecto para beber como aperitivo por su aporte jugoso y fresco.

## Muestra N°030



## Ficha del vino

Nombre: LA BANDA DE LOS 3 SUCIOS Bodega: VFW  
EL TRAMPOSO  
Variedad: 100% Cabernet Franc Cosecha: 2018  
Enólogo: Adrián Toledo Grad. Alcohólica: 15%  
Región: Valle de Uco. MZA PSP: \$687  
Crianza: 12 meses de paso por barricas francesas de tostado medio.

De tramposo no tiene nada. Cumple todas sus promesas. Tiene una gran tipicidad de Cabernet Franc: De aromas frutales e intensidad media, y trago amable. Algo vinoso en su carácter, con buen agarre y paso por boca. toques balsámicos, una buena pátina mentolada y una atmósfera ahumada. En boca tiene un recorrido largo y taninos marcados. Súper recomendable para los que gustan de las notas mas “verdes” en el Franc

## Muestra N°031



## Ficha del vino

Nombre: C.A.T Bodega: AnimaMundi  
Variedad: 100% Cabernet Franc Cosecha: 2017  
Enólogo: Mark Weiss Grad. Alcohólica: 13.5%  
Región: Tunuyán. MZA PSP: \$655  
Crianza: Sin crianza en barricas.

Color rojo rubí de intensidad media En nariz promete mucho con aromas que remiten al licor de frutillas y cassis entremezclados con notas vegetales típicas de la variedad y mucha franqueza. Pero boca no reproduce lo mismo que en nariz, se mostró adormilado, le falta fuerza a su expresión; igualmente resulta muy agradable de beber.

## Muestra N°032



## Ficha del vino

Nombre: MONTEAGRELO

Bodega: Bressia

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Walter Bressia

Grad. Alcohólica: 14.5%

Región: Valle de Uco. MZA

PSP: \$775

Crianza: 12 meses de barricas francesas

Uno de los mejores francs que bebimos. Realmente una sorpresa. Color rojo profundo con destellos oscuros. Nariz profusa, diversa y muy expresiva donde destaca el morrón Calahorra ahumado, anís y eucaliptus. Es también muy franco en boca, mostrándose elegante y profundo. Una joyita en la variedad.

## Muestra N°033



## Ficha del vino

Nombre: Anima Mundi

Bodega: AnimaMundi

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Mark Weiss

Grad. Alcohólica: 13.5%

Región: Los Chacayes. MZA

PSP: \$800

Crianza: fermentado y criado en roble francés-

Color rojo rubí de mediana/alta intensidad con tonos violáceos. La nariz está intensamente llena de aromas de pimienta tostada, eucalipto y especias. La entrada en el paladar es dulce y suave con una acidez crujiente. y taninos maduros y elegantes.

## Muestra N°034



## Ficha del vino

Nombre: GRAN ENEMIGO SV

Bodega: Aleanna

Variedad: 85% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.7%

Región: Gualtallary. MZA

PSP: \$1.597

Crianza: 7 meses en foudres

Gran Enemigo Gualtallary ofrece aromas intensos y expresivos, y necesita tiempo para abrirse en la copa. De paladar algo etéreo, refrescante, vivaz y equilibrado. De paso amable y profundo. Mineral por donde lo veas, taninos texturados que remiten a la caliza. En nariz es frutal y vegetal a la vez.

## Muestra N°035



## Ficha del vino

Nombre: GRAN ENEMIGO SV

Bodega: Aleanna

Variedad: 85% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.7%

Región: El Cepillo. MZA

PSP: \$1.597

Crianza: 7 meses en foudres

Uno de los más diversos en aromas que catamos esta noche. Tiene una sabrosa nota que recuerda al tomillo fresco, jarilla y otras hierbas silvestres. En boca también es algo etéreo, ligero y de trago rápido aunque su retrogusto, coincidente con la aromática le da toda la complejidad que ya conocemos de la línea. Es quizá el más original de los tres.

## Muestra N°036





## Ficha del vino

Nombre: GRAN ENEMIGO SV

Bodega: Aleanna

Variedad: 85% Cabernet Franc

Cosecha: 2014

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.7%

Región: Chacayes. MZA

PSP: \$1.597

Crianza: 7 meses en foudres

Exótico y complejo. También etéreo como los anteriores. Bien jugoso y de taninos más pulidos y elegantes. Después de que se disipa un poco de calor en la nariz, los aromas de pimienta roja en polvo, cuero, aceitunas negras y frutas negras se asientan. En boca tiene mucho filo y retrogusto mineral. Algo metálico.

## Muestra N°037



## Ficha del vino

Nombre: GRAN ENEMIGO SV

Bodega: Aleanna

Variedad: 85% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 13.7%

Región: Agrelo. MZA

PSP: \$1597

Crianza: 7 meses en foudres

El que más gustó de la noche. Se trata de un vino con complejo y sofisticado, con aromas muy especiados de pimienta, tomillo y eucalipto, mientras que al paladar resulta muy elegante. Es el menos etéreo de los tres anteriores, más concentrado en todo: color, aromas y sabores.

## Muestra N°038



## Ficha del vino

Nombre: TINTO NEGRO

Bodega: Tinto Negro

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Alejandro Sejanovich

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Tunuyan. MZA

PSP: \$475

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés, 50% nuevo.

Una joya: aromática frutal, mineral y herbal de buena intensidad, con paladar suelto y de trago fácil, acidez refrescante con un largo y grato recuerdo. Tinto peligroso, se bebe más fácil de lo que se lo expresa.

## Muestra N°039



## Ficha del vino

Nombre: ALTAVISTA PREMIUM

Bodega: Altavista Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Adrián Meyer

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Valle de Uco

PSP: \$480

Crianza: 12 meses en roble francés.

Rojo púrpura pronunciado. Nariz mantecosa y frutal, donde destacan la cereza negra, ciruelas y uvas pasas. Paladar impactante con taninos algo rústicos y alcohol bien ensamblado. En el final de boca hay un amargor que desequilibra un poco., pero en general nos gustó mucho, sobre todo la manera en la que destaca la barrica con sus ahumados.

## Muestra N°040



## Ficha del vino

Nombre: SOMBRERO

Bodega: Huentala Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2019

Enólogo: sin información

Grad. Alcohólica: 14.2%

Región: Valle de Uco. MZA

PSP: \$550

Crianza: 9 meses en contacto con el roble.

Una versión más dulzona de la variedad. Entrada bien sucrosa y frutal, notas a mermelada de frutilla y arándanos. Todo el recorrido es sucroso, destacamos esa particularidad. Acidez correcta y final largo. Es un Franc ideal para aquellas personas que gustan de los vinos amables y sucrosos.

## Muestra N°041



## Ficha del vino

Nombre: MALAJUNTA RESERVE

Bodega: Donozo Berlanga

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Gabriel Donozo

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: Tupungato. MZA

PSP: \$600

Crianza: 12 meses en barricas francesas

Cabernet Franc de libro, absolutamente pedagógico. Tiene todo lo que esperamos de la variedad. Tipicidad por donde se lo mire: rojo rubí de mediana intensidad, mucho brillo. Aromas herbales y vegetales marcados pero no abrumadores. Se observa la crianza en un tanino redondo y pulido. Buena acidez, balanceado y armónico. Al final de la degustación lo elegimos como el mejor Franc en relación a su precio.

## Muestra N°042



## Ficha del vino

Nombre: BENMARCO

Bodega: Susana Balbo Wines

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Susana Balbo

Grad. Alcohólica: 13.9%

Región: Valle de Uco. MZA

PSP: \$860

Crianza: 11 meses de barricas de 2° uso

Este Franc de Susana Balbo juega en primera con su elegancia. Sin dudas, es su aspecto mas destacable. Se comporta como un auténtico alta gama: concentrado y profundo, dueño de una paleta aromática que se desarrolla “en capas”: notas a hierbas silvestres primero, frutos negros cocidos después, y ahumados finalmente. Ideal para los amantes de los vinos con mas concentración y cuerpo. Un hallazgo!

## Muestra N°043



## Ficha del vino

Nombre: DESIERTO PAMPA

Bodega: 25 de Mayo

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Sebastián Cavagnaro

Grad. Alcohólica: 14.6%

Región: 25 de Mayo. La Pampa

PSP: \$850

Crianza: 18 meses barricas de roble francés y americano

Versión de Franc donde la madera adquiere una preponderancia importante. Ideal para los amantes del roble. Nariz hiper frutal, compotada y matizada con algunas notas balsámicas sutiles. Luego aparece la madera aportando notas a caramelo de leche y avainillados. Muy buen retrogusto, expresivo y coincidente con la nariz. Taninos bien sedosos y final largo. Al igual que su Desierto 25, hermano menor, Desierto Pampa jamás defrauda.

## Muestra N°044



## Ficha del vino

Nombre: MARTIR

Bodega: Lorenzo de Agrelo

Varietal: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Alejandro Vigil

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Alto Agrelo. MZA

PSP: \$960

Crianza: 12 meses de barricas francesas

El Franc Premium mas aplaudido de la noche. Se nota aquí la mano del hacedor y la influencia de Agrelo con sus notas particulares a pimienta roja, rotundona y herbales varios. No destaca por su fruta, sino por sus herbales y picores. Balanceado, hiperexpresivo (los aromas vuelan de la copa), de buena concentración y paladar franco. Nos encantó a todos, un verdadero alta gama que vale cada peso que pagas por él.

## Muestra N°045



## Ficha del vino

Nombre: CARMELO PATTI

Bodega: Carmelo Patti

Varietal: Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Carmelo Patti

Grad. Alcohólica: 13.5%

Región: Lujan de Cuyo. MZA

PSP: \$990

Crianza: 12 meses de barricas francesas.

De color rojo rubí profundo, intenso y fino. Abierto, de aromas a frutas rojas sobre un fondo tostado y de especias. De paladar y taninos equilibrados junto con una perfecta combinación entre fruta y madera. De final largo en boca, persistente y sin alcohol exagerado. Uno de los mejores vinos de la variedad.

## Muestra N°046



## Ficha del vino

Nombre: ALMA GEMELA

Bodega: Onofri Wines

Varietal: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Mariana Onofri

Grad. Alcohólica: 14.2%

Región: Chacabuco. MZA

PSP: \$1.400

Crianza: 20 meses de barricas francesas

Vino de aromas elegantes y profundos. Entre ellos, grafito, seguido de una nota de frutas negras y un suave especiado. En boca presenta la frescura y el carácter del Valle de Uco con un paladar de taninos elegantes, gran acidez, equilibrado y completamente amigable con el paladar. Un vino con un final largo y gran potencial de guarda.

## Muestra N°047



## Ficha del vino

Nombre: HUMBERTO CANALE  
GRAN RESERVA

Bodega: Humberto Canale

Varietal: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2015

Enólogo: Horacio Bibiloni

Grad. Alcohólica: 14%

Región: General Roca. Rio Negro

PSP: \$1300

Crianza: 12 meses de barricas nuevas de roble americano y francés

un vino potente, con fuerza y expresión frutal increíbles . Tiene además una muy buena presencia de taninos. Posee muchas notas herbales y sutiles pinceladas vegetales, adecuada presencia de madera y en la boca un final firme. Es un vino muy agradable y equilibrado

## Muestra N°048



## Ficha del vino

Nombre: VERTEBRADO

Bodega: Viña Los Chocos

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017

Enólogo: Matías Michelini

Grad. Alcohólica: 12.5%

Región: Gualtallary. MZA

PSP: \$1.326

Crianza: 12 meses de barricas de 2° uso

Vertebrado Cabernet Franc 2017 es muy picante, recuerda a los granos de pimienta negra recién agrietados producidos en un estilo austero y desnudo que muestra la parte más pedregosa del viñedo con más piedra caliza. Las uvas se cosecharon temprano y se nota en su costado más herbal. Un vino etéreo, con una gran acidez que le aporta mucha jugosidad y bebibilidad.

## Muestra N°049



## Ficha del vino

Nombre: SEPTIMA GRAN RESERVA  
10 BARRICAS

Bodega: Séptima

Variedad: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2016

Enólogo: Leonardo Pisano

Grad. Alcohólica: 14%

Región: Chacayes. MZA

PSP: \$2.100

Crianza: 24 meses de barricas francesas, húngaras y americanas de primer uso

Paleta aromática compleja donde aparecen en capas los aromas a cerezas confitadas, licor de cassis y arándanos. Todos los aromas se conjugan con notas especiadas como la rotundona y un costado balsámico delicioso. La madera aporta suavidad al tanino y muchos ahumados. En boca tiene redondez y gran elegancia. Sin dudas es uno de los mejores Cabernet Franc que hemos bebido.

## Muestra N°050

