

Norton Altura Cabernet Franc:

Un vino para tomar ahora o guardar por 6 años.

Un vino especial de David Bonomi, uno de los enólogos estrellas hoy en día en Argentina, dentro de una bodega muy tradicional, con vinos para tirar para el techo por su cantidad de producción y vinos extremadamente exclusivos.

Norton Altura es un proyecto que sale de Paraje Altamira, desde un impresionante 1100 msnm, en la región de Tupungato en Valle de Uco en Mendoza.

Paraje Altamira es “La” zona hoy en día en Valle de Uco, se logró una Indicación Geográfica hace algunos años y fue una decisión polémica ya que es de las primeras regiones en Sudamérica limitadas por su suelo y su expresión y no por su geopolítica o las fronteras de las regiones. Esto generó muchos problemas entre los productores por que claramente poner un límite no es fácil en ninguna situación.

Los promotores de esto fueron bodegas como Norton y Familia Zuccardi, lo que quedó dentro de Paraje Altamira siempre, siempre muestra, en un vino concentrado y serio, unas notas a tiza y minerales en boca junto con la expresión de la fruta de la variedad.

En este caso el Cabernet Franc me muestra, no solo la fruta negra, lo oscuro, la pimienta negra y unas notas leves de pimentón, sino también esta acidez típica del Valle de Uco por su amplitud térmica y también esta mineralidad mágica de los suelos arcillo-calcáreos.

Para este vino sería lindo una milanesa de cerdo, empanizada con panco y una porción de papas fritas. Algos así, grasoso, intenso, caliente y muy argentino.

Y para complementar ese maridaje de comida nos vamos con música ligera, no, no música ligera pero si con Cerati, con Cactus, donde los pájaros serán Arboles.