

Norton Perdriel Series Cabernet Franc 2020, Valle de Uco, Mendoza

Un vino para disfrutar ahora o guardar por 4-6 años.

Bajo la dirección del enólogo David Bonomi, Norton ha rescatado la esencia de los viñedos viejos del Valle de Uco, junto con otros enólogos famosos hoy en día de Argentina como Zuccardi, Vigil, Mendoza y otros, donde las cepas de Cabernet Franc —plantadas entre 1950 y 1970— tienen sus raíces en suelos aluviales y pedregosos a 1.100 metros de altitud. Estas plantas, con medio siglo de historia, producen uvas de mucha concentración, donde cada racimo cuenta la falta de agua, el sol, las noches frías y la cultura Argentina.

Cabernet Franc: el padre olvidado de la Cabernet Sauvignon. Mientras su "hijo" (la Cabernet Sauvignon) domina los blends mundiales, la Franc aquí empieza a tomar de nuevo su lugar con un perfil más elegante y especiado. En el Valle de Uco, gracias a la amplitud térmica y la maduración lenta, desarrolla notas de frutas negras, flores, pimiento rojo entre otras sin perder su acidez. El terroir pedregoso aporta algo de mineralidad como de piedra húmeda, aunque a veces se ve más reflejada en el Malbec, este Franc tiene algo ligero de esto.

Al final en boca es un vino muy elegante y con acidez fresco, perfecto para un Morcipán, el blues de la parrilla. Si de los inventores del Chori, el Morci, el Vaci Pan, en la costanera en buenos aires todo cabe dentro de dos panes. Morcilla en la parrilla, servida en pan casero con chimichurri de ajo y perejil.

Y si pudiste venderle flores al diablo, entonces con este vino nos vamos con una canción del Indio Solari, de estos artistas argentinos que a veces por fuera del país no son tan reconocidos por sí mismos pero que cuando escuchamos la banda, ahí si se nos viene el mundo encima, Los redonditos de Ricota. Esta canción “El Ángel de los Perdedores” te va a sacar lo poco argentino que tenés dentro de vos.