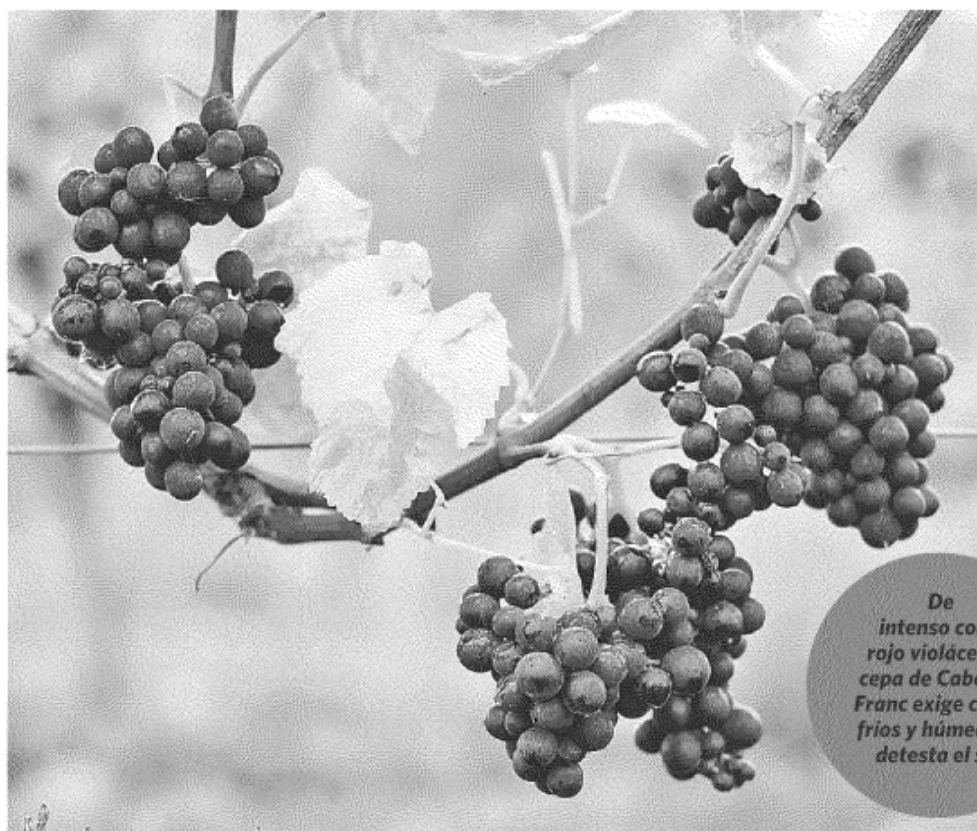


## corchos & botellas



De intenso color rojo violáceo, la cepa de Cabernet Franc exige climas fríos y húmedos y detesta el sol.

# Cabernet Franc, cepa para conocedores

PARIENTE DEL CABERNET SAUVIGNON, ES UN TINTO GRUESO Y CORPULENTO PERO QUE SABE TRATAR AL PALADAR CON ELEGANCIA Y SUAVIDAD.

**O**riginario de Burdeos, Francia, el Cabernet Franc tiene historia propia en la Argentina. Cepa de climas fríos y húmedos, se cultiva en Luján de Cuyo y el Valle de Uco, en la provincia de Mendoza. Manuel González, enólogo de la bodega Pulenta Estate, dice que el Cabernet Franc exige cuidados especiales: "A diferencia de otras vides, a las plantas de Cabernet Franc hay que protegerlas del sol para que evitar se destruyan sus

propiedades", dice. Es una cepa de granos esféricos, pequeños y con hollejo fino. La pulpa es carnosa y su piel posee gran cantidad de precursores aromáticos que permanecen en el vino. El Cabernet Franc posee un ciclo vegetativo largo (se cosecha en abril) y tiene concentración tánica moderada. Además no sabe de medias tintas: "Su sabor es tan definido que hay gente que lo ama y gente que lo odia", dice González, quien asegura que no es un vino para inexpertos. "Es bastante grueso y corpulento, y

a la vez elegante y suave". Su color rojo violáceo y su intensidad aromática, con predominio herbáceo y notas de pimienta, hacen que el placer comience apenas se levanta la copa. Sus taninos se moderan al pasar por las barricas de roble francés hasta culminar con un elegante y prolongado final. Pulenta Estate logró la primer cosecha en 2002. Y su Cabernet Franc 2006 obtuvo 96 puntos en web de crítica de vinos [www.erobertparker.com](http://www.erobertparker.com)

**Diana Castelar**