

Poético representa una de las expresiones más puras de la filosofía de Mauricio Lorca: vinos donde la fruta y el terroir hablan con claridad. Nace en viñedos de altura del Valle de Uco, donde las condiciones naturales permiten una maduración lenta y equilibrada. Este Cabernet Franc combina intensidad aromática, textura firme y un perfil especiado distintivo, mostrando la identidad del Valle de Uco con claridad y balance.

VIÑEDOS

Origen: Finca Los Altepes, Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina - 95 km al sur oeste de la ciudad de Mendoza. Año de plantación: 2002. Altitud: 1.250 msnm. Sistema de conducción: espaldero alto. Tipo de riego: por goteo. Fuente de agua: mineral de pozo, extraída de una profundidad de más de 150 m. Suelo: heterogéneo, de origen aluvional. Pobre, calcáreo, con abundante presencia de canto rodado. Marcada pendiente oeste-este. Clima: marcada amplitud térmica que oscila entre los 20° y 25° C entre el día y la noche. Gran insolación. Temperaturas medias más frescas que en otros parajes de Valle de Uco. Manejo: Viñedo convencional con prácticas orientadas a preservar la calidad de la fruta.

La altura, la amplitud térmica y la radiación solar propia del Valle de Uco conforman una triple alianza natural entre suelo, clima y calidad, permitiendo obtener uvas de gran expresión aromática y equilibrio estructural.

VINIFICACIÓN

La cosecha es manual en cajas de 18 kg durante marzo y abril, con selección de racimos en viñedo y bodega para asegurar calidad y homogeneidad. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con control de temperatura (24–26°C), aplicando remontajes programados para una extracción equilibrada de color y taninos. Luego de una maceración post-fermentativa controlada, el vino realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%). Antes del embotellado se efectúa una estabilización y filtrado suave para preservar pureza y definición aromática.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Cabernet Franc. **Región:** Valle de Uco, Mendoza, Argentina
Altitud: 1.250 msnm. **Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés (75%) y roble americano (25%). **Cosecha:** Manual en cajas de 18 kg (marzo–abril)
Temperatura de servicio: 14°–18°C

DESCRIPTORES SENSORIALES

Vista: Rojo intenso con reflejos violáceos. Limpio y brillante, con buena concentración.

Nariz: Frutas negras como cassis y mora, acompañadas por notas especiadas de pimienta negra y un sutil fondo herbal característico. La crianza aporta leves matices tostados y especiados, integrados sin dominar la fruta.

Boca: Estructura firme y equilibrada. Buena acidez natural que aporta frescura. Taninos presentes, de grano fino, bien integrados. Final persistente, con predominio de fruta y especias.

NOTA VARIETAL

El Cabernet Franc en altura se caracteriza por su frescura, perfil especiado y precisión aromática. La amplitud térmica del Valle de Uco favorece la concentración y preserva la acidez natural, logrando vinos estructurados y equilibrados.

