

# Gran Ombú Cabernet Franc 2021

C | Tomando  
Nota By CATADORES

EL MEJOR CABERNET FRANC EN DESCORCHADOS 2023

De la mano de Fabiana, la antigua bodega de sus padres –Bracco Bosca Winery– se ha transformado de forma sustancial y lo hizo en poco tiempo. Hoy se destaca con sus vinos finos en el mercado local y también en el exterior. Ella ya contaba con mucha experiencia y conocía el mercado, vendiendo en el exterior los vinos de Pisano y Finca Narbona. Esa preparación le dio la fuerza necesaria para encarar este gran desafío de recuperar la bodega y ponerla en condiciones para elaborar vinos finos. Pero con eso no alcanzaba y entonces hizo un curso de viticultura en la Facultad de Agronomía. Además, contrató a un enólogo reconocido –Marcelo Laitano– para que le elaborara sus vinos.

## La Cabernet Franc no envidia a su “hermana” mayor

Existe la creencia que esta variedad sería la hermana menor de la Cabernet Sauvignon, mucho más famosa y reconocida. Pero no es así y por cierto, en muchas regiones da tintos de gran categoría. En Francia se cultiva en el valle del Loire y da unos vinos claros parecidos a los Pinot Noir. En cambio en Burdeos, sus tintos son oscuros y de mucho cuerpo. O sea que es muy dúctil y cultivada en dos zonas distintas, puede dar vinos bien diferentes.

## Gran Ombú Reserva Cabernet Franc 2021

Este tinto ya le ha deparado muchas satisfacciones a Fabiana. En enero, la guía Descorchados Uruguay 2023 le otorgó 95 puntos y lo declaró Mejor Cabernet Franc. En Brasil, la revista especializada Adega, lo calificó con 94 puntos al reconocerlo como: “Fluido y sabroso, de final nitido y persistente”.

En Bracco Bosca Winery se cultivan otras tintas: Tannat, Syrah y Merlot, pero esta variedad fue la elegida para elaborar el único Gran Reserva de la bodega. Y fue una buena elección. Lo encuentro como un vino de buen balance, que va por la elegancia y no por la contundencia. No es oscuro, de acidez justa y equilibrada, lo que le ayudará a mantenerse vigente por varios años más y seguirá siendo tan disfrutable como ahora. Imagino por ejemplo, que irá muy bien para acompañar un roast beef con papas y verduras asadas.

Bodega: Bracco Bosca  
País: Uruguay  
Región: Atlántida, Canelones  
Estilo: Tinto  
Cepa: Cabernet Franc  
Precio: \$ 1.860  
Experto: Eduardo Lanza

