

Clima seco (precipitaciones 20-60% más bajas de lo habitual), bayas pequeñas y rendimientos ligeramente inferiores; temperaturas más frescas en general. La cosecha de 2019 se realizó entre 1 y 3 semanas antes de lo habitual, y las uvas se encontraban en perfectas condiciones, sin una gota de botritis ni mildiu. Como consecuencia, aunque los rendimientos se vieron afectados por la falta de agua, las condiciones fueron excelentes para producir uvas muy sanas.

ORIGEN

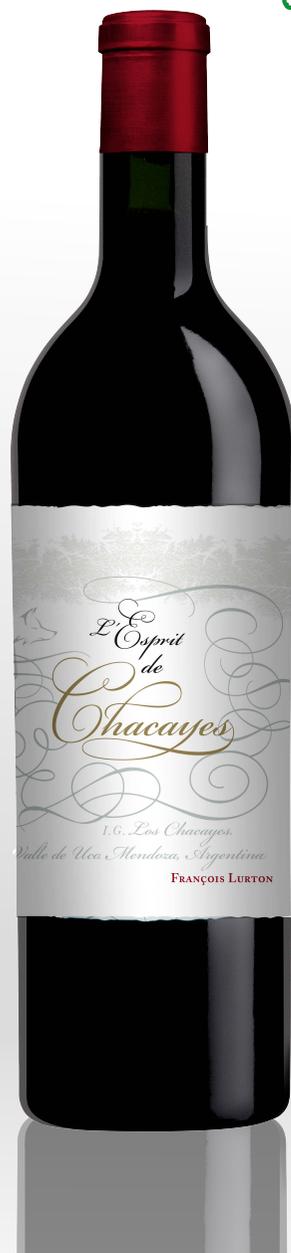
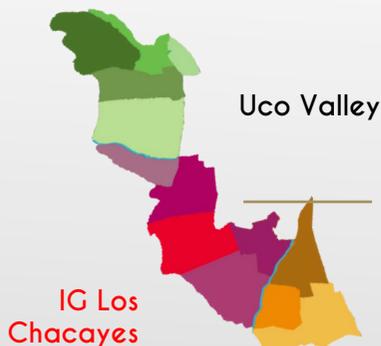
IG Los Chacayes

CEPAS

70% Malbec, 30% Côt

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos y bayas. Comenzamos la fermentación inmediatamente en huecos de hormigón con levaduras seleccionadas para evitar la oxidación. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en 25 días, con remontados muy suaves la primera semana. Una vez terminada la fermentación, se procede a la trasiega y prensado, privilegiando siempre la frescura y la fruta sobre la extracción. Sin pasa en madera y sin azufre.



SUELO

Auvionales de gravas volcánicas y graníticas

DENSIDAD

8000 pies / ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

30 hL/ha

PRIMERA COSECHA

2016

CATA

Color cereza intenso y profundo con ribetes violáceos. La nariz se centra en el Côt, gran frescura que recuerda a pequeñas frutas rojas y una nota de violeta específica de Los Chacayes. La suavidad de sus taninos inspira suavidad y concentración al mismo tiempo. La acidez natural de nuestro terroir de Chacayes le da a este vino su elegancia y profundidad.

SUGERENCIAS

Chuleta de cerdo con hierbas, hamburguesas Halloumi, salsa para pasta fresca Arabiatta.

AWARDS

Vintage 2018

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2017

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

93 pts

DescorChadOS

Vintage 2016

93 pts

JAMESSUCKLING.COM

94 pts

TimAtkin

90 pts

Wine Spectator



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com