

La temporada 2021 se presentó con medias de temperaturas mínimas inferior al promedio histórico de los últimos 20 años, cuando los promedios de temperaturas máximas están un poco superior al promedio de los 20 años y coinciden con este promedio histórico si solo se consideran los 10 últimos años. Por lo tanto esta temporada 2021 puede considerarse como bastante fresca, relativamente a los años anteriores (2020/2019/2018), pero comparable a 2017 que fue un año promedio, pero más cálida que 2015 o 2016



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

35 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 2020

96 pts

DescorChadOS

94 pts

JAMESSUCKLING.COM

91 pts

TimAtkin

Vintage 2019

95 pts

JAMESSUCKLING.COM

92 pts



95 pts

Decanter

91 pts

TimAtkin

93 pts

DescorChadOS

92 pts

Wine Spectator

Vintage 2018

93 pts

TimAtkin

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2017

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com