

CABERNET SAUVIGNON

ALTA COLECCIÓN

2020

El año fue particularmente caluroso y seco en Argentina con una fuerte helada primaveral que afectó los volúmenes casi en todas partes pero afortunadamente no en Piedra Negra. Por lo tanto, la cosecha comenzó especialmente temprano este año con el Pinot Gris en enero para terminar con el Malbec en marzo y abril con alcoholes alrededor del 14,5% y un pH natural no superior a 3,7, 12 días antes de 2019. Este adelanto en la fecha de cosecha es en respuesta a un cambio obvio en el clima. Es una gran cosecha con hermosos equilibrios.

ORIGEN

Uco Valley

CEPAS

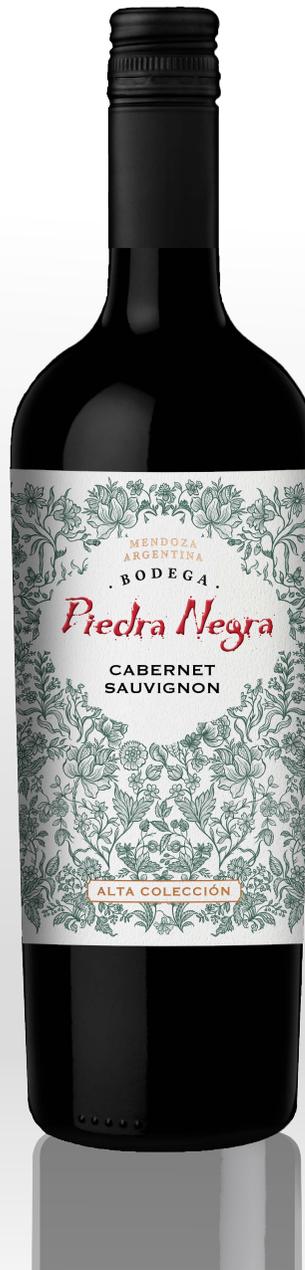
100% Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

Tras una maceración en frío de 5 días a 10°C, se inicia la fermentación con levaduras autóctonas. Lleva unos 7 días. Una vez terminado, el vino se separa de sus hollejos y pasa a la prensa. Siempre privilegiamos la frescura y la fruta por encima de la extracción en esta línea.

CRIANZA

Una parte del vino es envejecido en barricas de segundo uso de roble francés.



PAGO

Cantos rodados y morrenas volcánicas.

DENSIDAD

3 500 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 years

RENDIMIENTO

50 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2001

CATA

Color rubí brillante. En nariz predominan los aromas de frutas rojas de verano con ligeros toques de pimienta negra. Boca concentrada con frutos rojos que dan volumen. Es bien estructurado y los taninos son suaves y armoniosos. Final largo con notas de café.

SUGERENCIAS

Carpaccio, Paëlla, lonchas de jamón ibérico fino, pimiento rojo relleno de queso.

AWARDS

Vintage 2020

91 pts

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2019

93 pts

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2018

91 pts

JAMESSUCKLING.COM



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com