

## TORRONTES

ALTA COLECCIÓN

2021

La añada 2021 es claramente más fría que 2020, con temperaturas máximas y mínimas por debajo de las medias históricas. Algunas heladas tardías también provocaron una baja de los rendimientos en la provincia de Mendoza. Las precipitaciones fueron elevadas, con casi 100 mm sólo en febrero, frente a una media de 250 mm anuales por los últimos diez años. Afortunadamente, nos habíamos adaptado a estas delicadas condiciones climáticas, anunciadas con un mes de noviembre ya húmedo, realizando deshojes y aclareos en las últimas variedades de uva y en nuestras parcelas reservadas para nuestros vinos alta gama. Comenzamos la vendimia el 3 de febrero para terminar una semana antes de las fechas históricas.

### ORIGEN

Uco Valley

### CEPAS

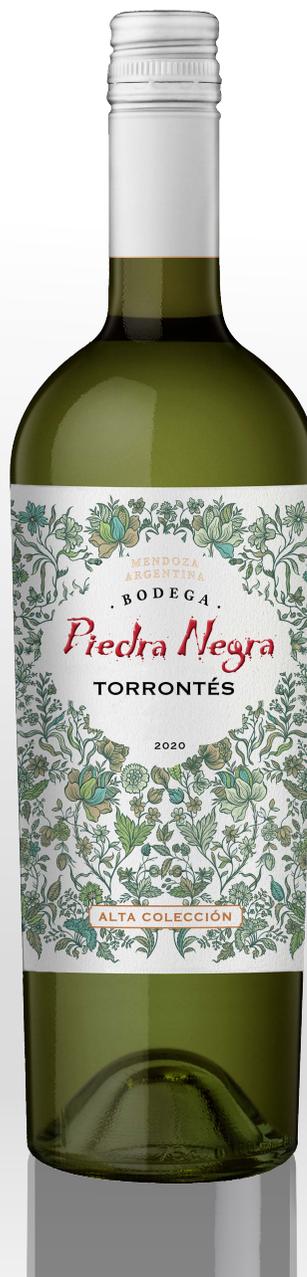
100% Torrontes

### ELABORACIÓN

Realizamos el prensado rápidamente para evitar la maceración, y así limitar la extracción de color. Clarificamos el mosto de forma natural mediante un tratamiento en frío y lo fermentamos a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

### CRianza

Crianza sobre lías finas durante 3 meses en depósitos de acero inoxidable con remontados semanales para terminar dando cuerpo y volumen en boca.



BODEGA  
*Piedra Negra*  
ARGENTINA  
FRANÇOIS LURTON

### AWARDS

Vintage 2017

90 pts

JAMES SUCKLING.COM

### PAGO

Cantos rodados y morrenas volcánicas.

### DENSIDAD

3 000 pies/ha

### EDAD DE LAS VIÑAS

40 años.

### RENDIMIENTO

90 hl/ha.

### PRIMERA COSECHA 2001

### CATA

Color claro y pálido con un tono brillante. La nariz es fresca con notas de rosas y piña. Acidez muy crujiente en boca con cuerpo redondo, delicados aromas de albaricoque y manguito y una bella persistencia aromática en el final.

### SUGERENCIAS

Tapas, ensalada de melón y jamón ibérico, veloute de pepino con jengibre.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com