

# GRAN LURTON

ROSÉ  
2022

En 2022, las temperaturas máximas para los meses de febrero y marzo (período de maduración de la uva) fueron de 28 C, con promedios históricos de 35 y 33 C, respectivamente. Estos altibajos moderados permitieron que las uvas maduraran lentamente, preservando su acidez natural. Las condiciones climáticas más húmedas de diciembre, enero y febrero, favorecieron a aclarar las parcelas y cosechar nuestros blancos cada vez más temprano.

## ORIGEN

IG Los Chacayes

## CEPAS

85% Pinot Gris

10% Sauvignon Blanc

5% Tockaij



## ELABORACIÓN

Cosechamos las uvas a mano a primera hora de la mañana para aprovechar el frío matinal y así preservar los aromas de la variedad. Transportado en bandejas pequeñas. La cosecha se realizó inicio de febrero para los Pinot Gris y la tercera semana para los Sauvignon Blanc y Tockaij.

## VINIFICACIÓN

El Pinot Gris y Tockaij fermentaron con Skin Contact en ánforas tipo Clayver mientras el Sauvignon Blanc se elaboró de forma tradicional en barricas de tercer uso. Luego se realizó el corte de las 3 variedades y se avanzó con la crianza.

## CRianza

Crianza sobre lías finas durante 6 meses en ánforas tipo Clayver y barricas de tercer uso durante la cual se mueven las borras finas al fin de obtener más untuosidad en boca.



## PAGO

nuestro viñedo se sitúa en la IG Los Chacayes, una zona ubicada en el piedemonte de la Cordillera de Los Andes, a 1.100 m de altura.

Los ríos bajando la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluviales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía al rigor de un suelo pobre y filtrante.

## DENSIDAD

3000 pies/ha

## EDAD DE LAS VIDES

20 años

## RENDIMIENTO

70 hl/ha.

## CATA

**A la vista:** Color claro, cascara de huevo estilo provenzal con reflejos salmónes brillantes. **En la nariz:** Aroma fresco y levemente floral sostenido con perfil frutado de pera y damasco. Intenso y complejo abriéndose con el tiempo y demostrando sus particularidades. **En boca:** Muy fresca. Boca llena y sostenida con muy buena acidez y una gran persistencia aromática.

## SUGERENCIAS

Mariscos frescos (ostras o ceviche de camarones y pescados elaborados con salsa de mariscos). Así también en pastas, aperitivos, etc.

