

GRAN LURTON

2017

La añada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Un año caluroso y seco, como lo veníamos esperando desde 2013. La primavera fue seca y calurosa lo cual provocó una brotación temprana. La temporada arrancó adelantada y mantuvo este avance hasta la maduración de las uvas. Los malbecs presentaban una muy linda madurez fenólica con muy lindos colores a partir de mitad de marzo. Así que para preservar la frescura y la acidez natural de la uva decidimos cosechar temprano, con alcohol relativamente bajos.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

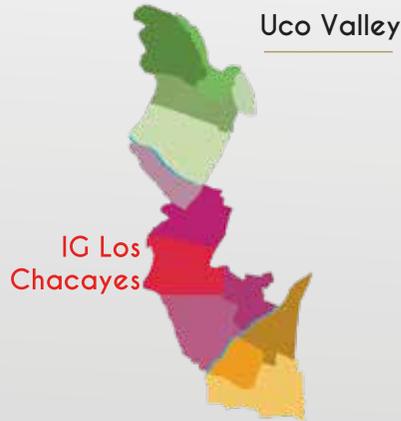
80% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc
5% Malbec

ELABORACIÓN

Maceración total durante más de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble seguida de 12 meses de crianza en las mismas.

CRianza

13 meses en barricas de roble francés con trasiegos regulares. 50% en barricas nuevas y 50% en barricas de segundo uso.



SUELO

Cantos rodados y morrenas volcánicas.

DENSIDAD

3 000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

45 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

1996

CATA

Color rubí profundo. Elegante nariz con notas de especias, clavo de olor y café tostado y vainilla. Paladar complejo con gran profundidad y acidez vibrante en boca. Buena estructura tánica. La asociación de notas de vainilla y especias produce un largo final frutal.

SUGGERENCIAS

Bistec de venado, cordero asado con verduras de primavera, queso neufchatel.

AWARDS

Vintage 20177

94pts

JAMESSUCKLING.COM

93pts

TimAtkin

Vintage 2016

94 pts

JAMESSUCKLING.COM

92 pts

TimAtkin

Vintage 2015

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

91 pts

DescorChadOS

Vintage 2013

95 pts

JAMESSUCKLING.COM