

Chacayes

2015

Cada vendimia es diferente, 2015 es sinónimo de frescura y excelente acidez, dando a luz vinos blancos y tintos que explotan de complejidad y afrutado a la imagen de Bodega Piedra Negra.

La vendimia fue prematura, 15 días más temprano de lo histórico. Con la influencia de estos factores cosechamos uvas realmente frescas con acideces bajas realmente excepcionales, color profundo y nariz afrutada y compleja.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

50% Malbec - 50% Côt

ELABORACIÓN

Con el fin de moderar el vigor natural del malbec ajustamos el riego para que la planta viva con un leve estrés hídrico. Realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y la maduración de las uvas que quedan. La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20kg la primera semana de Abril.

El Malbec fue totalmente fermentado en barrica de roble Francés de 225 litros con sistema giratorio. El Côt fermento en pileta de concreto para bajar después a barricas de roble Francés de primer uso y realizar allí la fermentación Maloláctica y el añejamiento.

CRianza

24 meses en barricas de roble francés de primer uso.



BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

PAGO

Nuestro viñedo se sitúa en Los Chacayes, una zona ubicada en el piedemonte de la cordillera de los Andes, a 1.100 m de altura. Los ríos bajando por la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluvionales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía, el rigor de un suelo pobre y filtrante.

DENSIDAD

20.000 plantas/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

30 - 35 hl/ha.

CATA

Intenso color rojo granate. Intensas notas de frutos rojos en equilibrio con notas de café y chocolate proveniente de su estadía en barrica. Complejo, voluminoso, de taninos maduros, equilibrado, resaltando la fruta roja con notas de flores negras y dejando un final prolongado con notas de café. Se destacan la frescura floral del Côt, y la elegante acidez natural de La zona de Los Chacayes.

SUGERENCIAS

Maridaje ideal con Costillas de cerdo grilladas con hierbas, carnes rojas asadas, filete de pato con grosellas negras y quesos de pasta dura.

AWARDS

Vintage 2015

96 pts

Wine Spectator

#8 | THE TOP 100 WINES OF 2020

97 pts

JAMES SUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

Vintage 2014

97 pts

JAMES SUCKLING.COM

95 pts

TimAtkin

93 pts

Wine Spectator



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com