

Chacayes

2018

La añada 2018 se presentó más similar a una añada normal de Mendoza. Las precipitaciones fueron sumamente escasas, y el verano muy caluroso. La brotación fue temprana y no ha sido perturbada por ninguna helada. La cosecha no fue tan temprana, una fecha histórica normal, pero fue muy concentrada. El mes de marzo fue también caluroso, y aceleró la madurez de las uvas tintas obligándonos a empezar la cosecha de los malbec el 26 de marzo para preservar la acidez y frescura.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

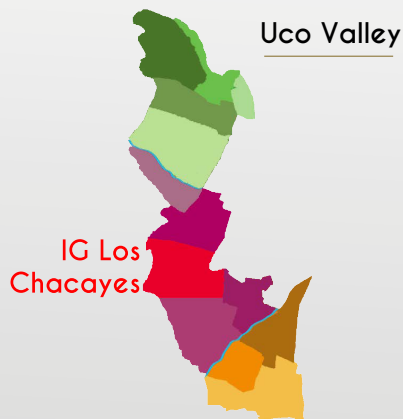
50% Malbec, 50% Côt

ELABORACIÓN

El Malbec se fermentó completamente en barricas de roble francés de 225 litros con un sistema rotativo. Un mes de maceración post-fermentativa en barricas. Fermentación maloláctica con agitación semanal. Le Côt se fermentó en una cuba de hormigón y luego en barricas nuevas de roble francés para la fermentación maloláctica y el envejecimiento.

CRIANZA

24 meses en barricas de roble Francés de primer uso.



BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

SUELO

Suelos pedregosos con morrenas volcánicas.

DENSIDAD

20 000 pies / ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

30 - 35 hL / ha

PRIMERA COSECHA

2002

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.

SUGGERENCIAS

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

AWARDS

Vintage 2017

98 pts

JAMESSUCKLING.COM

91 pts

TimAtkin

95 pts

DescorChadOS

Vintage 2015

97 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

TOP 8 of 2020 -96 pts

Wine Spectator

92 pts



Vintage 2014

97 pts & Top 100

JAMESSUCKLING.COM

95 pts

TimAtkin

93 pts

Wine Spectator

91 pts



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com