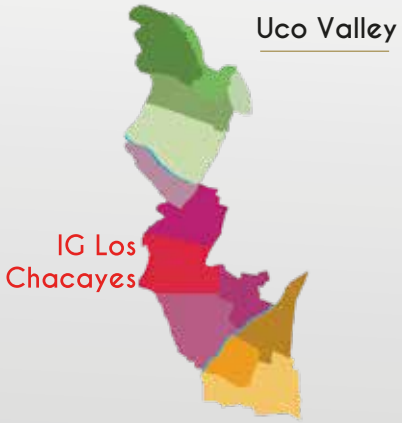
Jackot
GRAN LURTON

2021

Considerando el periodo vegetativo (octubre a marzo) en Chacayes, la temporada 2021 se presento con medias de temperaturas minimas, inferior al promedio historico de los ultimos 20 años. Por lo tanto esta temporada 2021 puede considerarse como bastante fresca, relativamente a los años anteriores (2020/2019/2018). Los Tockaij destiandos al vino Jackot, fueron cosechados entre le 18 y 26 de febrero.



ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Tockaij Friulano

ELABORACIÓN
Realizamos el prensado rápidamente para evitar la maceración del mosto con el orujo y limitar así la oxidación. Fermentación del 70% en depósitos de acero inoxidable y del 30% con fermentación integral en barrica, a baja temperatura (14 a 17C).

CRIANZA
Crianza sobre lías finas durante 3 meses en huevos de hormigón para terminar dando cuerpo y volumen en boca. El 30% del vino pasa por barricas de segundo uso durante 8-10 meses.

BODEGA Piedra Negra ARGENTINA FRANÇOIS LURTON

PAGO
Cantos rodados y morrenas volcánicas.

DENSIDAD
3 500 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES
20 years.

RENDIMIENTO
50 hl/ha.

PRIMERA COSECHA
2017

CATA
Color amarillo con reflejos verdosos característicos de la variedad Tokaij. Aromas frescos de lima y hierbas, un toque de madera muy equilibrado. La boca es muy untuosa y un poco mantecosa al final.

SUGERENCIAS
Rape con salsa cremosa, pintada con batatas, Roquefort.

AWARDS

Vintage 2017

92 pts
JAMESSUCKLING.COM

DOMAINES FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1893

domainesfrancoislurton.com