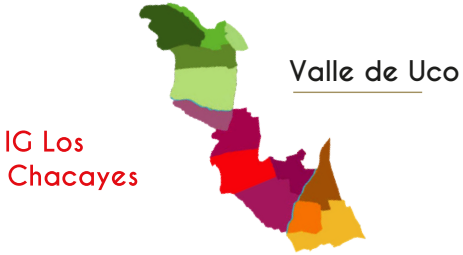
Jackot
GRAN LURTON

2022

La añada 2022 es más fresca, con temperaturas medias y máximas inferiores a la media histórica de los últimos 24 años. Aunque la línea de tendencia de estas temperaturas sigue siendo ascendente en los últimos 24 años, las añadas 2021 y 2022 fueron más frías. En 2022, las temperaturas máximas en febrero y marzo (el periodo de maduración de la uva) fueron de 28° C, frente a las medias históricas de 35° y 33° C, respectivamente. Estas alturas moderadas permitieron que las uvas maduraran lentamente, preservando su acidez natural.

ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Tockaij



ELABORACIÓN
cosecha manual en bandejas de 18 kg, el fin de esta elaboración es que llegue el racimo entero a la prensa a primeras horas de la mañana para que ingrese la uva con la menor temperatura posible. Iniciamos la cosehca el 24 de Febrero.

VINIFICACIÓN
Un 60% se hace en prensado directo y luego fermenta en pileta de hormigon. El resto fermenta en huevo de concreto y Anforas Clayver en skin contact con maceracion variables de 1 mes a 3 meses en contacto con las pieles. Luego se asamblan unicamente los vinos de gotas para hacer este vino.

CRIANZA
Crianza sobre lías finas durante 3 meses en huevos de concreto y Anforas con batonnage.

BODEGA Piedra Negra ARGENTINA FRANÇOIS LURTON

PAGO
Nuestro viñedo se situa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1.100 m de altura. Los rios bajando la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluvionales de gravas volcanicas y graniticas, sumando a la altura y la sequia el rigor de un suelo pobre y filtrante.

DENSIDAD
3300 plantas/ha

EDAD DE LAS VIDES
20 años

RENDIMIENTO
50 hl/ha.

CATA
A la vista: color amarillo con reflejos verdosos característicos de la variedad Tokaij. A la nariz: Aromas frescos de lima y hierbas, toque de jazmin y earl grey muy sutil. En boca: La boca es muy untuosa pero con buen sosten acido que le proporciona muy buen equilibrio.Final sobre las flores blancas.

SUGERENCIAS
Mollejas, carne blanca y mariscos con pasta. Quesos de pasta dura.