



CATA



Color rojo cereza intenso y profundo con reflejos violáceos



La nariz está dada por el Côt, que tiene una gran frescura que recuerdan a pequeños frutos rojos y sobre todo un componente floral muy destacado en la zona de Los Chacayes, con la Violeta.



Complejo, voluminoso, de taninos maduros, equilibrado, resaltando la fruta roja con notas de flores negras y dejando un final prolongado con notas de café.

SUGERENCIAS

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

AWARDS 2016

94 pts - TIM ATKIN 2016

18°C

3 - 5 AÑOS

llegando a Chacayes, tierra posada en el pedemonte de la Cordillera de los Andes a 1,100 m de altura, dos pioneros, Jacques y Francois Lurton supieron descubrir en esta inhóspita y árida región, las fibras de un gran terruño. Bajando la cordillera, los ríos dibujaron nuestros suelos aluvionales de grava volcánica y granítica, sumando a la altura y la sequía, el rigor de un suelo pobre y filtrante ..

CEPAJE

70% Malbec - 30% Côt.

Este corte de Côt y Malbec pretende, ser el más fiel reflejo del carácter extremo de este terruño excepcional, la expresión más pura de L'Esprit de Chacayes.

COSECHA 2017

La añada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Un año caluroso y seco, como le 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.

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,9 % vol
PH	3,75
ACIDEZ TOTAL	3,84g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLÁTIL	0,50 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	2,70 g/l

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en **Chacayes**, una zona ubicada en el piedemonte de la cordillera de los Andes, a 1.100 m de altura. Los ríos bajando 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 de plantación

4166 y 7400 pies/ha.

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de las vides

20 años

Rendimiento

6t/ha

Origen/Localización

Finca **Chacayes**, Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco Mendoza

ELABORACIÓN

Viticultura

Con el fin de moderar el vigor natural del malbec ajustamos el riego para que la planta viva con un leve stress 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

Vendimia

Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20kg la primera semana de Abril y recibidas en bodega con una selección manual de racimos y granos.

Vinificación

Vinificación tradicional en tanque de concreto. Maceración de 7 semanas, con pigeage y delestaje al inicio de la Fermentación alcohólica. Concentramos las extracciones al inicio de la Maceración.

Crianza

10 meses para los malbecs, 30 % en barricas nuevas, 40 % en barricas de segundo uso. Todo el Côt no pasó por madera para preservar la frescura.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com