

Grande Cuvée EXCELENCIA

2018

Luego de un verano frío, comenzamos con la cosecha de nuestro Pinot Gris a fines de febrero, 15 días más tarde de lo usual. Estas uvas poseen una concentración de alcohol menor a las tradicionales y una buena acidez. Los meses de marzo y abril aun eran fríos y húmedos, por lo que las uvas tintas se cosecharon bajo el mismo método de análisis. A pesar de las lluvias y gracias al trabajo bien hecho sobre los viñedos, estos no enfrentaron la botrytis cinerea. Este vino es uno de los que poseen la menor concentración de alcohol del año, pero es muy elegante y aromático.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

100% Malbec

ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas a mano cuando están maduras y se colocan en cajas plásticas de 20 kg. Esta es la última variedad en ingresar a la bodega. Se fermenta tradicionalmente entre 25-30 °C con remontajes diarios. Luego de la fermentación, macera durante un largo tiempo para lograr un alto grado de concentración y una estructura de gran cuerpo. Ocho a diez meses en barricas de segundo uso de roble francés de 225. Tras ese añejamiento en barrica se hace el corte y se embotella el vino.

CRIANZA

Ocho a diez meses en barricas de segundo uso de roble francés de 225.



PAGO

En suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

DENSIDAD

4166 plantas/ha

EDAD DE LAS VIDES

10 años

RENDIMIENTO

50 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

2008

CATA

Color rojo rubí intenso. Complejo, con una combinación de frutos rojos y aromas especiados de clavo y pimienta negra. También se perciben notas delicadas de chocolate y café provenientes del roble. Vino complejo y con cuerpo, con taninos agradables que otorgan dulzura y un final largo. Especies combinadas con notas tostadas y los característicos frutos rojos del Malbec.

SUGERENCIAS

Maridaje ideal con carnes asadas, ragout, pastas caseras con salsas muy sabrosas y quesos suaves o fuertes.



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com