

# Vuelà

2020

En la temporada 2019-2020 se presentaron medias de temperaturas máximas y mínimas superiores a los históricos. Hubo más heladas con respecto a los promedios históricos, produciendo una disminución en la producción comparando la cosecha 2019.

Se presentaron condiciones favorables para obtener excelente calidad en las uvas. Debido a las altas temperaturas sobre todo desde Diciembre a Marzo se produjo una madurez anticipada, por lo que se adelantó la cosecha entre 10 y 15 días, con altos contenidos de azúcares, buenas Acidez, fresca en nariz y buena concentración en boca.

## ORIGEN

Vista Flores

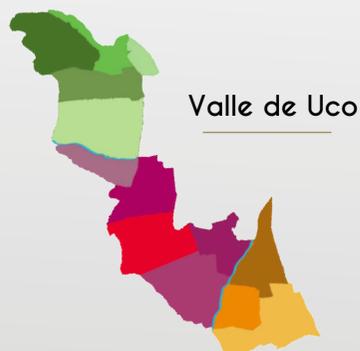
## VARIEDAD

100% Bonarda

## ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas de 20 kg. En 2 pasos, una pasada temprana, el 20 de febrero y otra tardía el 10 de marzo.

Criado sobre lías finas con puesta en suspensión semanal durante 4 meses. Un porcentaje del corte fue añejado en barricas de segundo o tercer uso.



BODEGA  
**Piedra Negra**  
ARGENTINA  
FRANÇOIS LURTON

## PAGO

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

2000 cepas/ha

## EDAD DE LAS VIDES

50 años

## RENDIMIENTO

60 hl/ha

## CATA

Un color rubí franco y profundo con reflejos violeta. La nariz es muy afrutada con notas de especie, de pimienta. En boca los taninos son suaves y elegantes. La acidez natural le da a este vino un equilibrio y una gran frescura afrutada.

## SUGERENCIAS

Asado de vaca con pimientos rojos, guisado de carne de vaca con vino tinto, carnes blancas acompañadas de pastas, queso.



DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainsfrancoislurton.com