

ARROYO GRANDE

CABERNET FRANC

2022

En 2022, las temperaturas máximas para los meses de febrero y marzo (período de maduración de la uva) fueron de 28 C, con promedios históricos de 35 y 33 C, respectivamente. Estos altibajos moderados permitieron que las uvas maduraran lentamente, preservando su acidez natural. Anunciado como bastante seco, el año 2022 con una precipitación anual de 368 mm, puede calificarse como moderadamente húmedo, ya que el promedio de 24 años es de 310 mm. Una extraordinaria helada temprana ocurrida en la madrugada del 30 de Marzo, dio marco a una cosecha cuya calidad sobresalió a pesar de la inconstancia climática.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

100% Cabernet Franc

ELABORACIÓN

La uva, cosechada manualmente en el punto óptimo de su madurez es colocada en pequeñas bandejas. Se cosechó a mitad de marzo.

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano por la mañana, mosemos y largamos la fermentación con levaduras seleccionadas para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica y Maloláctica ocurren en 25 días, con remontajes muy suaves la primera semana y luego no tocamos más el vino. Terminada la fermentación, descubamos y prensamos. Privilegiamos siempre la frescura y la fruta sobre la extracción.

CRianza

Se crían por un período de 3 meses en piletas de hormigón conservando así un carácter del varietal marcado. VINO SIN SULFITOS AGREGADOS.



IG Los
Chacayes
Valle de Uco



PAGO

nuestro viñedo se sitúa en la IG Los 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 aluviales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía al rigor de un suelo pobre y filtrante.

DENSIDAD

3500 plantas/ha

EDAD DE LAS VIDES

10 años

RENDIMIENTO

50 hl/ha.

CATA

A la vista: Color púrpura brillante con reflejos de color cereza. **En la nariz:** predominan los aromas a pimienta verde y yema de casis. **En boca:** la concentración es agradable, muy jugoso y equilibrado, los frutos rojos y bayas negras dan profundidad a este vino. Es elegante e intenso, los taninos son suaves y armoniosos.

SUGERENCIAS

Cerdo asado, estofado de carne, albóndigas en salsa de tomate, pollo al curry, Quesos de cabra, feta.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



www.bodegapiedranegra.com