

# ARROYO GRANDE

MALBEC

2021

La añada 2021 es claramente más fría que 2020, con temperaturas máximas y mínimas por debajo de las medias históricas. Algunas heladas tardías también provocaron una baja de los rendimientos en la provincia de Mendoza. Las precipitaciones fueron elevadas, con casi 100 mm sólo en febrero, frente a una media de 250 mm anuales por los últimos diez años. Afortunadamente, nos habíamos adaptado a estas delicadas condiciones climáticas, anunciadas con un mes de noviembre ya húmedo, realizando deshojes y aclareos en las últimas variedades de uva y en nuestras parcelas reservadas para nuestros vinos alta gama. Comenzamos la vendimia el 3 de febrero para terminar una semana antes de las fechas históricas.

## ORIGEN

IG Los Chacayes

## CEPA

100% Malbec

## VINIFICACIÓN

Tras una maceración en frío de 5 días a 10°C, se inicia la fermentación con levaduras autóctonas. Lleva unos 7 días. Una vez terminado, el vino es separado de sus pieles y puesto en la prensa. En esta línea siempre favorecemos la frescura y la fruta por encima de la extracción.

## CRIANZA

El vino se madura en cubas de hormigón durante varias semanas.



## AWARDS

Vintage 2020

93 pts

JAMESSUCKLING.COM

91 pts

90 pts

90 pts

90 pts

90 pts

90 pts

TimAtkin

90 pts

DescorChadOS

Vintage 2019

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

90 pts

DescorChadOS

## SUELO

Cantos rodados y morrenas volcánicas

## DENSIDAD

3 500 pies / ha

## EDAD DE LAS VIDES

20 años.

## RENDIMIENTO

50 hL / ha

## PRIMERA COSECHA

2019

## CATA

Color rubí brillante. En la nariz, dominan los aromas de frutas rojas de verano con ligeros toques de pimienta negra. Boca concentrada con frutas rojas que dan volumen. Está bien estructurado y los taninos son suaves y armoniosos. Un largo final con notas de café.

## SUGERENCIAS

Carpaccio, Paella, finas lonchas de jamón ibérico, pimiento rojo relleno de queso.



ORGANIC WINE

NO ADDED SULPHITES



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoisnurton.com