

Vuelà

2021

La añada 2021 es más fresca, con temperaturas máximas y mínimas inferiores a las medias históricas, y algunos episodios de heladas tardías que provocaron una caída en los rendimientos en la provincia de Mendoza. La precipitación fue significativa con casi 100 mm solo en el mes de febrero para un promedio histórico de 250 mm anuales durante los últimos diez años. Comenzamos el 3 de febrero con nuestro Pinot Gris destinado a nuestros espumantes, luego continuamos, sin interrupción, con vinos tranquilos, para terminar el 15 de febrero, es decir una semana antes de fechas históricas, con Pinot Gris reserva y rosados. Los Pinot Gris 2021 son frescos con pH entre 3,15 y 3,2 y alcoholes alrededor del 12%.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

100% Pinot Gris

VINIFICACIÓN

Mediante una maceración de 9 horas en prensa conseguimos el color deseado y la extracción de aromas que buscamos. Posteriormente, prensamos y clarificamos el mosto obtenido mediante un tratamiento en frío. A continuación se realiza una fermentación lenta a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

CRIANZA

Crianza sobre lías finas con batonnages regulares durante varias semanas.



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

3 000 pies/ha,

EDAD DE LAS VIDES

20 years.

RENDIMIENTO

80 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

2001

CATA

Color rosa claro y claro. La nariz tiene aromas frescos de bayas rojas pequeñas y pomelo. En boca tiene un ataque brillante con notas cítricas, una muy buena acidez y un encantador final de fresa y crema.

SUGERENCIA

Pastel de vieiras, tiramisú de fresa, barbacoa de fuego abierto, tapas y snacks.



ORGANIC
WINE



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com