

Vuelà

2021

La temporada 2021 fue bastante húmeda. Si consideramos el periodo vegetativo de octubre a marzo, llovió en 2021 256 mm, contra un promedio de 177 mm sobre los 20 años anteriores. Llovieron cerca de 180mm durante los meses de enero y febrero. Estas precipitaciones nos inclinaron a cosechar temprano las uvas blancas. Se presentaron condiciones favorables para obtener excelente calidad en las uvas, con altos contenidos de azúcares, buena Acidez, fresca en nariz y buena concentración en boca.

ORIGEN

IG Los Chacayes

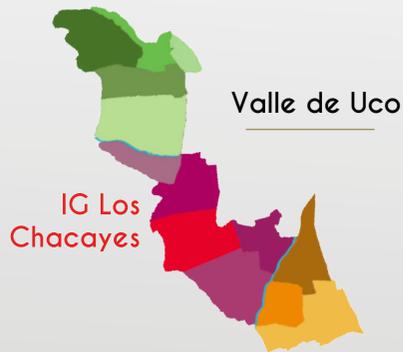
VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

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

3000 cepas/ha

EDAD DE LAS VIDES

15 años

RENDIMIENTO

70 hl/ha

CATA

Color verde brillante. Aromas frescos de limón, manzana verde y hierbas recién cortadas. Buen volumen en boca, en equilibrio con refrescante acidez.

SUGERENCIAS

Es un buen acompañante para mariscos grasos como ostras y pescados varios. Comida Japonesa y ceviche Peruano.



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com