

# Vuelà

2019

Clima seco (precipitaciones 20-60% más bajas de lo habitual), bayas pequeñas y rendimientos ligeramente inferiores; temperaturas más frescas en general. La cosecha de 2019 se realizó entre 1 y 3 semanas antes de lo habitual, y las uvas se encontraban en perfectas condiciones, sin una gota de botritis ni mildiu. Como consecuencia, aunque los rendimientos se vieron afectados por la falta de agua, las condiciones fueron excelentes para producir uvas muy sanas.

## ORIGEN

IG Los Chacayes

## GRAPE VARIETIES

100% Malbec

## ELABORACIÓN

Cosechamos a mano a primeras horas de la mañana, molem y largamos la fermentación inmediatamente 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. Una vez terminada la fermentación descubamos y prensamos. Privilegiamos siempre en esta línea la frescura y la fruta sobre la extracción.



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

6000 vides/ha

## EDAD DE LAS VIDES

20 años

## RENDIMIENTO

60 hl/ha

## PRIMERA COSECHA

2019

## CATA

Color rubí brillante. En la nariz los aromas a frutos rojos de verano dominan, pura fruta! En boca: la concentración es agradable, los frutos rojos dan volumen a este vino. Es bien elegante y los taninos son suaves y armoniosos.

## SUGERENCIAS

Asado de vaca con pimientos rojos, guisado de carne de vaca con vino tinto, carnes blancas acompañadas de pastas, queso (comté, saint-nectaire).

ORGANIC  
WINE



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com