

# GRAN LURTON

2015

El invierno era seco y una primavera muy temprana nos sorprendió cuando terminamos de podar y anudar. El comienzo de la temporada fue, en ese momento, extremadamente temprano. Sin embargo, el clima se ha enfriado desde finales de enero y en un mes hemos encontrado niveles de madurez más consistentes. En busca de perfiles frescos en nuestros vinos blancos, decidimos cosechar nuestras uvas temprano, comenzando a mediados de febrero para los blancos y la primera mitad de abril para los Malbecs y Cabernets. La cosecha 2015 se caracteriza por una larga y bella acidez y una gran frescura aromática.

## ORIGEN

IG Los Chacayes

## CEPAS

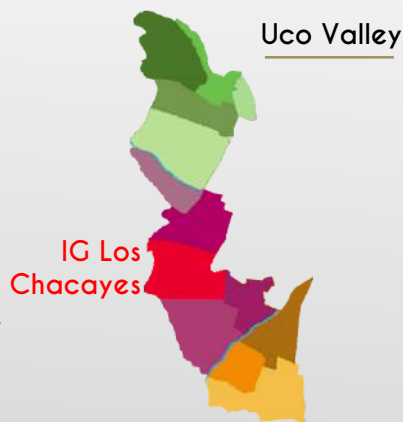
85% Cabernet Sauvignon,  
15% Malbec

## ELABORACIÓN

Maceración total durante más de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble seguida de 12 meses de crianza en las mismas.

## CRianza

13 meses en barricas de roble francés con trasiegos regulares. 50% en barricas nuevas y 50% en barricas de segundo uso.



BODEGA  
*Piedra Negra*  
ARGENTINA  
FRANÇOIS LURTON

## SUELO

Cantos rodados y morrenas volcánicas.

## DENSIDAD

3 000 pies/ha

## EDAD DE LAS VIDES

20 años

## RENDIMIENTO

45 hl/ha.

## PRIMERA COSECHA

1996

## CATA

Color rubí profundo. Elegante nariz con notas de especias, clavo de olor y café tostado y vainilla. Paladar complejo con gran profundidad y acidez vibrante en boca. Buena estructura tánica. La asociación de notas de vainilla y especias produce un largo final frutal.

## SUGGERENCIAS

Bistec de venado, cordero asado con verduras de primavera, queso neufchatel.

## AWARDS

*Vintage 2015*

92 pts

**JAMESSUCKLING.COM**

93 pts

**TimAtkin**

91 pts

**DescorChadOS**

*Vintage 2013*

95 pts

**JAMESSUCKLING.COM**

93 pts

**TimAtkin**

91 pts

**DescorChadOS**



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoisnurton.com