

ARROYO GRANDE

MALBEC

2020

El año fue particularmente caluroso y seco en Argentina con una fuerte helada primaveral que afectó los volúmenes casi en todas partes pero afortunadamente no en Piedra Negra. Por lo tanto, la cosecha comenzó especialmente temprano este año con el Pinot Gris en enero para terminar con el Malbec en marzo y abril con alcoholes alrededor del 14,5% y un pH natural no superior a 3,7, 12 días antes de 2019. Este adelanto en la fecha de cosecha es en respuesta a un cambio obvio en el clima. Es una gran cosecha con hermosos equilibrios.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPA

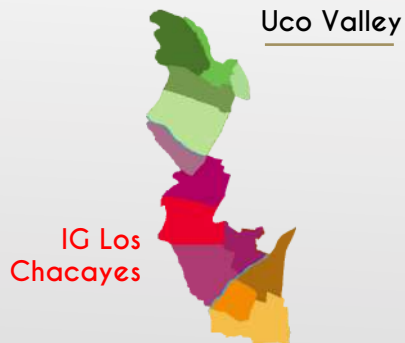
100% Malbec

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.



SUELO

Cantos rodados y morrenas volcánicas

DENSIDAD

3 500 pies / ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años.

RENDIMIENTO

50 hL / ha

PRIMERA COSECHA

2001

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.

AWARDS

Vintage 2019

92 pts
JAMES SUCKLING.COM

90 pts
DescorChadOS



ORGANIC WINE

NO ADDED SULPHITES



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com