

Gran Malbec

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

Uco Valley

CEPAS

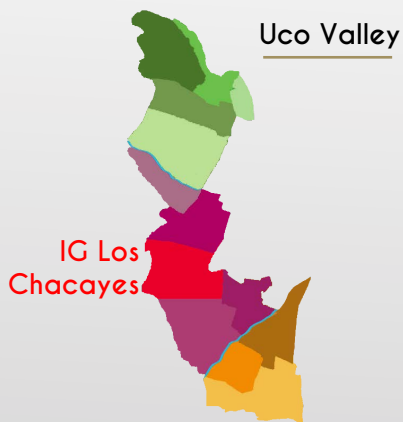
100% Malbec

ELABORACIÓN

Concertamos la fecha de la vendimia en base al análisis gustativo. Generalmente : fin de Abril. Maceración total de mas de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barrica. Remontajes frecuentes.

CRIANZA

15 meses de crianza en barrica (225 litros) de roble Francés. Utilizamos 30% de barricas nuevas y 70% de barricas de segundo y tercer uso.



BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

SUELO

Suelos pedregosos y morrenas volcánicas.

DENSIDAD

4 500 vines/ha, trellised.

EDAD DE LAS VIDES

20 years.

RENDIMIENTO

30 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

1999

CATA

Intenso rojo purpura. Al inicio se perciben notas de frutos rojos como ciruelas y bahías, luego se mezclan en equilibrio con notas de café y vainilla provenientes de la madera. Voluminoso, frutado, con notas de violetas, taninos elegantes. Se perciben las notas suaves de la madera y posee un final prolongado.

SUGGERENCIAS

Ternera asada con salsa de romero, asado, estofado de iris con patatas al horno.

AWARDS

Vintage 2015

93 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

93 pts

DescorChadOS

Vintage 2014

94 pts

JAMESSUCKLING.COM

90 pts

DescorChadOS

Vintage 2013

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

92 pts

TimAtkin



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com