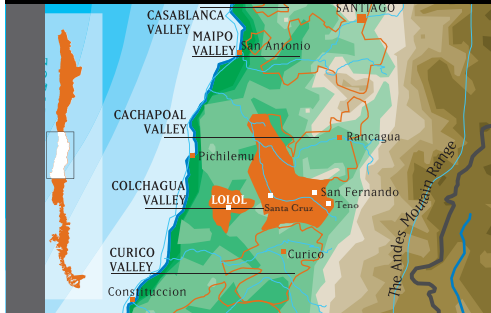


Este vino es un ensamblaje de nuestras mejores lotes de Carmenère, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc y Malbec. Cada zona del Valle de Colchagua desarrolla diferentes caracteres afrutados que permiten, ensamblarlos, crear vinos muy complejos y expresar verdaderamente el suelo de Lolol.



CATA



Buenita color púrpura y rojo profundo.

Nariz a los perfumes de mora, hoja de tabaco, cereza negra, escarpia y presencia de otras especias. Complejo e intenso.

En la boca, la entrada es sólida y concentrada, palacio amplio con una estructura tánica muy flexible, pero muy concentrada.

SUGERENCIAS

Un vino completo, que se puede disfrutar tanto ahora como dentro de 6 años, para acompañar comidas fuertes, carnes de caza en salsa de vino o carnes rojas a la brasa.

AWARDS 2010

BRONZE MEDAL - WINES OF CHILE AWARDS 2013

AWARDS 2009

92 pts "BEST CHILEAN CAB. & CARM. FROM CHILE" - WINE & SPIRITS

BRONZE MEDAL - WINES OF CHILE AWARDS 2012

17-18°C

10 AÑOS

CEPA

Carmenere 46%, Syrah 35%, Cabernet Franc 10%, Cabernet-Sauvignon 9%.

AÑADA 2010

Esta añada se caracteriza por un inicio de temporada fresco y lluvioso que retrasó el crecimiento vegetativo y por lo tanto la floración. Durante este período sufrimos leves pérdidas de rendimiento debido al corrimiento

ANÁLISIS

GRADO	14,6 % vol
PH	3,61
ACIDEZ TOTAL	3,46 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,62 g/l C ₂ H ₄ O ₂
AZÚCARES RESIDUALES	3,3 g/l

VIÑEDO

Suelo

Arcilloso – Guijoso.

Densidad de plantación

4.500 cepas/ha

Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °C (en otoño entran las brumas costeras y la temperatura de las bayas baja).

Edad media de las vides

10 años.

Rendimiento

42 hl/ha.

Origen/Localización

A través de este vino, lo que intentamos extraer es la esencia del pago del valle de Lolol.

ELABORACIÓN

Vendimia

Manual en cajas con selección de las uvas en doble mesa de selección.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días y después fermentación alcohólica en cubas de pequeña capacidad (70 hl) con estrujados frecuentes y diarios – Maceración postfermentativa bastante larga (en total 4-5 semanas).

Crianza

En barricas de primer y segundo uso, 100% francés. El Carmenere en barricas de 600L.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com