

ARGENTINA | 2012 | VALLE DE UCO

Tierra de Luna

Chardonnay - Torrontes



> CEPA

50 % Chardonnay - 50 % Torrontes - Cepa reina y emblemática de Argentina, es originaria de Galicia (España) - De la familia de la Moscatel, proporciona vinos muy aromáticos. Le agradan mucho los climas cálidos y húmedos.

> AÑADA 2012

Tuvimos un invierno normal, sin grandes heladas seguido de una primavera calurosa. En noviembre toda la región de Mendoza se vio afectada por un importante viento Zonda, el efecto Fohen local, durante la floración. En función de la variedad y a su estado fenológico, esto ha podido afectar la floración e incidir en el rendimiento, que se ha reducido. Desde las primeras semanas de mayo, los primeros cortes "primeurs" serán embotellados: pinot gris, rosado, torrontes y sauvignon blanco, lado chileno. ¡Vinos aún muy frescos y afrutados, que estarán disponibles a partir del mes de junio para los consumidores de estivales!

> ANÁLISIS

GRADO	12,8 % vol
PH	3,49
ACIDEZ TOTAL	5,43 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	3,22 g/l

> VIÑEDO

PAGO: elaboramos este vino con una mezcla de uvas de diferentes Fincas situadas en las provincias de Mendoza y San Juan. Procedentes de suelos grises (morrenas volcánicas) en los que los vinos encuentran una buena expresión y tipicidad.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3.000 pies/ha. Vides emparradas.

CLIMA: Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 10 años.

RENDIMIENTO: 14 ton/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Bodega Piedra Negra, Mendoza.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: la Chardonnay es más precoz que la Torrontés. Ambas se cosechan durante la segunda mitad del mes de febrero.

VINIFICACIÓN: después del prensado directo, decantamos los mostos en frío y después los hacemos fermentar a baja temperatura con levaduras seleccionadas. Este vino envejece sobre lías finas con puesta en suspensión diaria durante 3 meses.



La historia vitícola de Argentina empieza en el siglo 19. Hoy día, cuenta con un poco más de 200 000 ha de viña convirtiéndola en la 5ª productora mundial.

Mendoza es la región productora más importante con un 70 % de la superficie total.

Se divide en varias subregiones. La parte más baja se sitúa a 600 metros sobre el nivel del mar y la parte más alta culmina en 1600 metros. Por encima de los 800 metros se cosechan las uvas de gran calidad.

Nuestras plantaciones se encuentran en 2 lugares: «Chacayes» en Vista Flores (Tumuyán, al sur de Mendoza) la otra en Barrancas (meseta del este de Mendoza situada a 600 m de altitud).

CATA



la Chardonnay proporciona redondez y suavidad y la Torrontés sus características notas amoscateladas y de flor blanca.



Es un vino fácil de beber. Su equilibrio ácido le otorga ligereza y sabroso paladar. Es graso en boca.



SUGERENCIAS

Comidas del mar como pulpo a la gallega, corvina en salsa de mantequilla negra y sushi.



12°C



Recomendamos beber en su juventud.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com