



VINO

ORGANICO

CATA



Limpido color verdoso con reflejos brillantes.



Aroma fresco y levemente floral sostenido con perfil frutoso de duraznos y damascos. Intenso y complejo abriéndose con el tiempo y demostrando sus particularidades.



Entrada muy fresca. Una boca llena y sostenida por una muy buena acidez y una linda persistencia aromática.

SUGERENCIAS

Es un vino de gran versatilidad que puede ser un buen compañero de mariscos frescos como ostras o ceviche de camarones y pescados elaborados con salsa de mariscos..



12°C



Recomendamos beber en su juventud

ARGENTINA | 2015 | VALLE DE UCO

Bodega Piedra Negra

Alta Colección

Pinot Gris

> CEPA

100% Pinot Gris. Variedad de madurez precoz que produce vinos suaves, frescos y elegantes. Esa cepa, una de la mas producidas y consumidas en Italia, se elabora en blanco y rosado. Al ser el primero en plantar Pinot Gris en Argentina, Francois Lurton fue un pionero de la viticultura Argentina.

> AÑADA 2015

El invierno fue seco y una primavera muy precoz nos sorprendió durante el final de la poda y de la atada. El inicio de la temporada fue, entonces, extremadamente precoz. Sin embargo el clima refresco desde finales de Enero y en un mes hemos re-encontrado niveles de maduración mas coherentes. Buscando perfiles frescos en nuestros vinos blancos, hemos decidido de cosechar nuestras uvas temprano, a partir de la mitad de febrero. La anada 2015 se caracteriza entonces por una linda y larga acidez asi como una gran frescura aromática.

> ANÁLISIS

| | |
|---------------------|---|
| GRADO | 12,50 % vol |
| PH | 3,4 |
| ACIDEZ TOTAL | 3,41 g/l H ₂ SO ₄ |
| ACIDEZ VOLATIL | 0,14 g/l H ₂ SO ₄ |
| AZÚCARES RESIDUALES | 3,5 g/l |

> VIÑEDO

PAGO: Nuestro propio viñedo se sitúa en **Chacayes**, una zona ubicada en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3.000 pies/ha;

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: 90 hl /ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Finca **Chacayes**, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: Cosechamos las uvas a máquina y de noche para aprovechar la frescura y así preservar los aromas de la variedad. La cosecha se realiza entre la 1ª y la 3ª semana de Febrero.

VINIFICACIÓN: Clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frio, después lo hacemos fermentar a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

CRIANZA: Crianza sobre lías finas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con varios remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca.



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 Vista Flores (Tunuyán, al sur de Mendoza)



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com