



ARGENTINA | 2015 | MENDOZA

Bodega Piedra Negra

Alta Colección

Torrontés

> CEPA

100 % Torrontés - Cepa emblemática de Argentina, su nombre sería originario de la Galicia española.

> 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 así como una gran frescura aromática.

> ANÁLISIS

GRADO	12,5 % vol
PH	3,36
ACIDEZ TOTAL	3,02 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,13 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	3,55 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Nuestro propio viñedo se sitúa en la zona de Chacayes 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: 3500 cepas/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: 15 años.

RENDIMIENTO: 80 hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Seleccionamos las uvas en las zonas mas altas de las parcelas mas frescas de Mendoza para que las uvas puedan lograr una perfecta madurez.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: Por lo general solemos vendimiar las uvas a principios de Marzo.

VINIFICACIÓN: Maceración corta en la prensa ya que el Torrontés tiene muchos aromas en la pulpa y que la piel puede llegar a dar un cierto amargo al vino. Tras el prensado lento, sometemos al vino a una clarificación en frio.



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 5° 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, la Valle de Uco (Tunuyán, al sur de Mendoza)

CATA



Bonito color amarillo pajizo, ligeros reflejos verdes



Nariz fresca, notas amoscatedas intensas: piña, rosa



Boca agradable que asocia primorosamente redondez y vivacidad. Postgusto aromático con notas florales en final de boca.

SUGERENCIAS

Aperitivo, pescados finos. Se combina perfectamente con la comida asiática, tailandesa y «dulce-salada».



10 - 12°C



2 - 3 años



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com