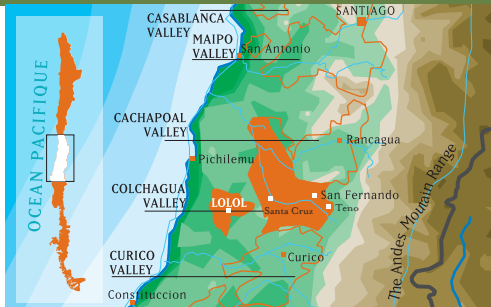


**A**lka [nombre de la mascota francesa, "el gallo", en lengua araucana] es el fruto de la búsqueda de la excelencia de la Carmenère. Con este vino, Jacques y François intentaron demostrar que la Carmenère en sí, sin ningún ensamblaje, podía producir un gran vino complejo.



CEPA

100% Carmenere.

Hoy día, cepa emblemática de Chile, por mucho tiempo fue confundida con la Merlot por su aspecto y características. Cepa vigorosa y poco fértil, proporciona vinos ricos, con mucho color, tánicos y precisa una particular atención tanto en la vid como en bodega.

AÑADA 2012

Constatamos un promedio de dos semanas de avance en todas las variedades, particularmente en los blancos. Lolol, un poco privilegiado, con temperaturas máximas inferiores a otras regiones. Esta añada con tanto calor, va a ser sin duda alguna reveladora de diferencias existentes entre las apelaciones "costeras" y las apelaciones "continentales" recientemente creadas. Una añada excepcionalmente calurosa, más que en 2009, con un verano que se prolonga hasta el mes de abril.

ANÁLISIS

GRADO	15,1 % vol
PH	3,77
ACIDEZ TOTAL	3,43 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,69 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	3,7 g/l

VIÑEDO

Suelo

Arenoso – Arcilloso y Limoso.

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

13 años.

Rendimiento

25-30 hl/ha.

Origen/Localización

El valle de Colchagua, debido a su situación entre 2 cordilleras, se beneficia de un clima privilegiado ideal para el cultivo de la vid. La lenta maduración de las uvas permite obtener una excepcional concentración de las bayas.

ELABORACIÓN

Viticultura

Las cepas de carménère son de pie franco (es decir sin injertar) lo que permite obtener la pureza de los aromas de Carménère – Por otra parte, es imposible regar porque el viñedo está plantado en las pendientes bajas de las laderas – Procedemos a una poda corta y efectuamos rigurosas vendimias en verde para concentrar los componentes aromáticos de las uvas.

Vendimia

Se vendimia a mano, en banastas y de madrugada – Selección antes y después del despallado – Sin estrujado – Las uvas se llevan a una cámara fría a 2 °c para refrigerarlas antes de volver a llevarlas a la bodega.

Vinificación

Prefermentativa en frío entre los 8 y 12 °c durante 6 a 8 día y a continuación fermentación alcohólica en cubas con pequeños volúmenes (70 hl) para el 75 y el 80 % de la producción – Para el resto la vinificación se realiza directamente en barrica – Durante la fase de fermentación realizamos estrujados con regularidad – Maceración más bien larga (un promedio de unos 20 días) para aportar complejidad y estructura – Realizamos la fermentación maloláctica en barrica – Crianza durante 3 meses sobre lias.

Crianza

18 meses de crianza en demi-muids de roble francés (barrica de 600 litros). Clarificación. Embotellado.

CATA

Muy intenso este vino se encuentra en las familias de las hierbas aromáticas

Complejo y fresco

En boca la construcción tánica y flexible y profunda

SUGERENCIAS

Carnes rojas asadas (bistec, chuleta de cerdo...), costillar de cordero con hierbas finas – postres de chocolate.

AWARDS 2012

92 pts - JAMES SUCKLING

91 pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2011

94 pts - WINE ENTHUSIAST

92 pts - JAMES SUCKLING

90 pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2010

GOLD MEDAL - WINES OF CHILE AWARD 2013

16.5/20 - JANCIS ROBINSON

93 pts Editor's choice - WINE ENTHUSIAST

AWARDS 2007

91 pts - WINE ADVOCATE

Double Gold Medal - Best of nation - San Francisco

International Wine Competition

16-18°C

6-8 AÑOS



FRANÇOIS  
**LURTON**

www.francoislurton.com