



Aunque presentes en el país desde 1992, los hermanos Lurton, con contratos de asesoramiento exclusivo con la sociedad «Viña San Pedro», no podrán hacer sus primeros vinos antes de 1997, primeros vinos que comercializarán con la marca «Araucano» (nombre del último pueblo indígena de Chile). En 1997 es cuando crean los primeros «Gran Araucano» Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

Las uvas provienen de pequeñas parcelas de viña de Chardonnay y Cabernet Sauvignon, plantadas sin portainjertos, que François adquirió en 1997 en la propiedad de Lolol.



## CEPA

### 100% Cabernet-Sauvignon.

Cepa reina del viñedo de Burdeos y particularmente de Medoc. Cepa muy interesante por sus capacidades para adaptarse a los diferentes suelos, hoy día es la cepa más plantada de Chile.

## AÑADA 2008

Año tardío a principios de temporada, las temperaturas medias normales y las noches menos frías de finales de temporada nos permitieron vendimiar con 10 a 15 días de antelación con respecto a la fecha habitual, proporcionando un buen volumen y una acidez equilibrada.

## ANÁLISIS

GRADO	14,1 % vol
PH	3,77
ACIDEZ TOTAL	3,19 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDEZ VOLATIL	0,84 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
AZÚCARES RESIDUALES	2,7 g/l

## VIÑEDO

### Suelo

Arenoso - Arcilloso y arcilloso con grava.

### Densidad de plantación

5.000 cepas/ha

### Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °C.

### Edad media de las vides

10-15 años.

### Rendimiento

25-30 hl/ha.

### Origen/Localización

En 1997, Jacques y François descubren diferentes parcelas de vides viejas de Chardonnay y de Cabernet Sauvignon, sin injertar, cerca del pueblo de Santa Cruz en el valle de Colchagua. Con uvas de una excepcional concentración, estas vides se convirtieron naturalmente en la cuna de Gran Araucano Chardonnay y de Cabernet Sauvignon. Hoy en día, las hemos completado con vides situadas al lado del pueblo de Lolol, y en la localidad de Apalta.

## ELABORACIÓN

### Vendimia

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

### Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días y después fermentación alcohólica con remontados y estrujados regulares. Maceración post-fermentativa de 7 a 8 días, para adquirir sutilmente la estructura tánica. Fermentación maloláctica en cuba bastante corta, entre 8 y 10 días.

### Crianza

18 meses en bodega bordelesa (70 % barricas nuevas, 30 % barricas de 1 vino).

## CATA



Magnífica capa de color rojo intenso con reflejos cereza.

Intensa y concentrada nariz que desarrolla notas de arándano y grosella negra y aromas de tomillo.

Buen volumen en la boca con taninos sutiles y agradables. Fin de boca aromático.

## SUGERENCIAS

Costillar de cordero, filete de cerdo, filete de ternera con romero. Carnes de caza y quesos.

## AWARDS 2008

90 pts - WINE ADVOCATE

89+ pts - INTERNATIONAL WINE CELLAR

17-18°C

10 AÑOS

