



# Lurton

## Chacayes 2004

### Vino Tinto

**Denominación de Origen:** Mendoza, Argentina. Se trata de la región vitícola más importante de Argentina, situada en las laderas de la Cordillera de los Andes, donde predominan los suelos arenosos, de gravas, arcillas y calizas. El clima es seco y cálido en verano y no demasiado frío en invierno.

**Varietades:** Malbec (80%), Cabernet Sauvignon (20%).

**Fincas:** Terreno de grava y arena en pendientes volcánicas. Suelos muy pobres y drenantes. Viñedos con una edad media de diez años y una densidad de hasta 20.000 pies por hectárea, una de las más altas del mundo.

**Vendimia:** Manual. Seleccionada a mano en mesa.

**Elaboración:** Maceración en frío prefermentativa a 6-8°C durante cinco días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de 50 hectolitros. El tiempo de maceración total es de cinco semanas, con remontados regulares. A la fermentación maloláctica le sigue un período de tres meses de envejecimiento sobre sus lías.

**Crianza:** 16-18 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés.

**Graduación:** 14% vol.

**Acidez total:** 3,38 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Acidez volátil:** 0,64 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Azúcares residuales:** <2 g/l

**pH:** 3,73

**Nota de cata:** Bonito color granate oscuro. Sutil y elegante bouquet de frutos negros. Fantástico equilibrio en boca. La calidez del vino se ve compensada admirablemente bien por la fina acidez, resaltando la extraordinaria concentración de aromas (grosella, cerezas negras...) con deliciosos tonos de café, chocolate y notas florales.