

Chacayes

2015

Cada cosecha es diferente, 2015 es sinónimo de frescura y una acidez hermosa, dará a luz a vinos blancos complejos y en la fruta en la imagen de los vinos de Bodega Piedra Negra. Esta temporada estuvo marcada por la excepcional madurez temprana de los Cabernets, que se cosecharon a mediados de abril, antes de ciertos malbecs. Así obtuvimos perfiles frescos, con una hermosa acidez natural, un color profundo y narices florales.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

50% Malbec, 40% Côt,
10% Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

Manual en cajas de 20kg la primera semana de Abril y recibidas en bodega con una selección manual de racimos y granos. Vinificación en barrica de roble Francés de 400 litros. Maceración post-fermentativa de un mes. Fermentación malo láctica a 22°C con batonnage semanal.

CRIANZA

24 meses en barricas de roble Francés de primer uso.



BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

SUELO

Suelos pedregosos con morrenas volcánicas.

DENSIDAD

20 000 pies / ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

30 - 35 hL / ha

PRIMERA COSECHA

2002

CATA

Intenso color rojo granate. Intensas notas de frutos rojos en equilibrio con notas de café y chocolate proveniente de su estadia en barrica. Complejo, voluminoso, de taninos maduros, equilibrado, resaltando la fruta rojo con notas de flores negras y dejando un final prolongado con notas de café.

SUGGERENCIAS

Costillas de cerdo grilladas con hierbas, carnes rojas asadas, filete de pato con grosellas negras y quesos de pasta dura.

AWARDS

Vintage 2015

97 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

Vintage 2014

97 pts

JAMESSUCKLING.COM

95 pts

TimAtkin

93 pts

Wine Spectator

91 pts

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com