

# GRAN LURTON

2019

Clima seco (precipitaciones 20-60% más bajas de lo habitual), bayas pequeñas y rendimientos ligeramente inferiores; temperaturas más frescas en general. La cosecha de 2019 se realizó entre 1 y 3 semanas antes de lo habitual, y las uvas se encontraban en perfectas condiciones, sin una gota de botritis ni mildiu. Como consecuencia, aunque los rendimientos se vieron afectados por la falta de agua, las condiciones fueron excelentes para producir uvas muy sanas.

## ORIGEN

IG Los Chacayes

## CEPAS

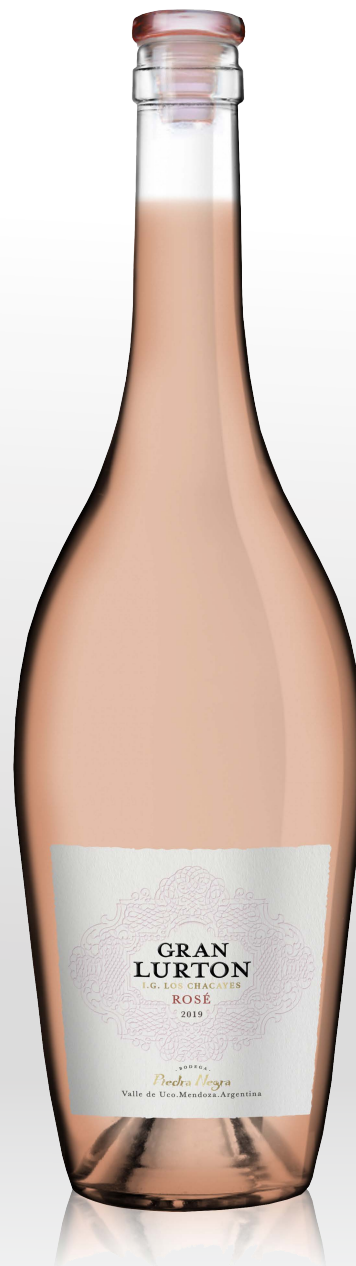
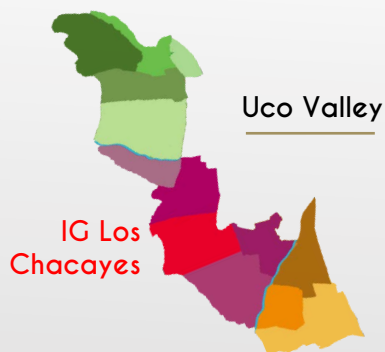
75% Pinot Gris  
25% Cabernet Franc

## VINIFICACIÓN

Realizamos rápidamente el prensado directo con una maceración de los orujos y el mosto de 2 horas en prensa, así limitar la extracción de color. Después clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frío y lo hacemos fermentar a baja temperatura (14 a 17 °C) con levaduras seleccionadas. Esta fermentación se lleva a cabo en huevo de hormigón para el Pinot Gris y el Cabernet Franc fermenta en barricas.

## CRIANZA

Crianza sobre lías finas durante 9 meses en huevo de hormigón en el caso del pinot gris y en barricas para el cabernet franc, con batonajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca.



BODEGA  
*Piedra Negra*  
ARGENTINA  
FRANÇOIS LURTON

## PAGO

Aluvionales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía el rigor de un suelo pobre y filtrante.

## DENSIDAD

3 000 pies/ha,

## EDAD DE LAS VIDES

20 años

## RENDIMIENTO

80 hl/ha.

## PRIMERA COSECHA

2019

## CATA

Aroma fresco y levemente floral sostenido con perfil frutoso de pera y damasco. Intenso y complejo abriéndose con el tiempo y demostrando sus particularidades sin resaltar la madera que solo aporta volumen en boca.

## SUGERENCIA

Mariscos frescos como ostras o ceviche de camarones y pescados elaborados con salsa de mariscos. A sí como pastas, en aperitivos, etc.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com