


ARGENTINA | 2006 | MENDOZA


Chacayes



CATA

 **Vista:** Color rojo granate intenso

 **Nariz:** Frutos rojos, notas especiadas combinadas con sutiles aromas de madera provenientes de su paso por barricas.

 **Boca:** Vino elegante, voluminoso y refinado. Acidez equilibrada con el nivel de alcohol que realza la fruta en boca. Taninos finos y maduros, sabores a café y chocolate mezclados con notas de flores negras (violetas)

SUGERENCIAS

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

 16 - 17°C

 8 - 10 años

> CEPAJE

80% Malbec - 20% Cabernet Sauvignon. Dos de las variedades más representativas de la Argentina: el Malbec se ha convertido en la variedad emblemática, encontrando las condiciones ideales para crecer optimizando su calidad y produciendo vinos poderosos ricos en color y aromas. El Cabernet Sauvignon, originario de Burdeos, se adapta perfectamente al terruño mendocino, aportando sus distintivos aromas y sabores.

> COSECHA 2006

A finales de la primavera, la mayor parte del viñedo argentino sufrió precipitaciones de granizos, lo que provocó rendimientos muy bajos - Una parte de nuestras parcelas fueron afectadas - Sin embargo, las uvas se cosecharon en perfecto estado sanitario.

> ANÁLISIS

ALCOHOL	14,20 % vol
PH	3.81
ACIDEZ TOTAL	3.29 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0.49 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	2.70 g/l

> VIÑEDO

Suelo: franco, areno- pedregoso con restos de material volcánico, de gran drenaje y baja fertilidad. Pobre en contenido de elementos orgánicos.

Densidad de plantación: 7.000 a 20.000 pies /ha. Es uno de los viñedos con más alta densidad en el mundo.

Clima: semi desértico, continental, caracterizado por el alto porcentaje de días libres de heladas, y por la alta insolación. Nivel pluvial de 200 mm./ año, principalmente en el verano. Gran amplitud térmica entre máxima temperatura diurna (39,5°C) y mínima nocturna (10°C).

Edad media de las vides: 10 años

Rendimiento: 35-40 qq/ha. Este bajo rendimiento se logra con poda corta, raleo de racimos en verde y manejo racional del agua en el viñedo.

Ubicación: Vista Flores, Tunuyán, Alto Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1.100 msnm

> ELABORACIÓN

Vendimia: los racimos son cosechados a mano y transportados en pequeñas cajas plásticas de 14 kg. Las bayas son seleccionadas por la tribadora, garantizando la madurez uniforme de los granos.

Vinificación: maceración prefermentativa en frío (6-8°C) durante 5 a 7 días. La fermentación alcohólica fue realizada con levaduras indígenas en pileta de cemento epoxipado de 70 hl. Tiempo total de fermentación y maceración: 5 semanas, con pisonado manual regular del sombrero. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en bodega donde el vino permanece 3 meses en contacto con las lías finas.

Crianza: 16 a 18 meses en bodega de roble francés nuevo de 225 lts. de capacidad. El vino es clarificado por encolado (clara de huevo) y finalmente embotellado sin filtrar.



La historia vitícola de Argentina empieza en el siglo 19. Hoy día, cuenta con un poco más de 200 000 ha de viña convirtiéndola en la 5° productora mundial.

La región de Mendoza es la región productora más importante con un 70 % de la superficie total.

Se divide en varias subregiones. La parte más baja se sitúa a 600 metros sobre el nivel del mar y la parte más alta culmina en 1600 metros. Por encima de los 800 metros se cosechan las uvas de gran calidad.

Nuestras plantaciones se encuentran en 2 lugares: «Chacayes» en Vista Flores (Tunuyán, al sur de Mendoza) la otra en Barrancas (meseta del este de Mendoza situada a 600 m de altitud).

> Awards

Vintage : 2006

91 Pts - International Wine Cellar

★★★★★ Cuisine et Vins

 Mundus Vini 2008

92-95 Pts - Wine Advocate

Vintage : 2004

94 Pts - Wine Advocate

94 Pts - Argentina Wine Awards 08

93 Pts - Wine Enthusiast

Vintage : 2003

93 Pts - Wine Enthusiast

90 Pts - Wine Spectator

17,5/20 - Vinum

92 Pts - Wine Access

93 Pts - Wine & Spirit Magazine

 Hyatt Wine Awards 2006

Vintage : 2002

★★★★★ 17/20 Decanter

93 Pts - Gourmet

92 Pts - Wine Enthusiast

90 Pts - Sibaritas

92 Pts - Wine Spectator



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com