

GRAN LURTON BLANCO 2017



CEPA

70% Tokajij, 7% Viognier, 7% de chardonnay y 15% Sauvignon Blanc. El ensamblaje cambia cada año pero sin embargo tenemos siempre un 70 a 80% de Tokajij fermentada en barrica.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en la zona de Chacayes en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad

3300 pl/ha.

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de la vides

10 años.

Rendimiento

50 hl/ha.

Origen / Localización

Nuestras parcelas de Tokajij, Viognier y Sauvignon Blanc se sitúan entre 1000 y 1100 metros de altitud en el viñedo de Chacayes, en el municipio de Vista Flores. El Chardonnay proviene de viñedos de Gualtallary en el municipio de Tupungato.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos característicos de la variedad Tokay, pero también de la Viognier Aromas frescos de lima y hierbas, notas de vainilla y avellanas. En boca, presenta un buen equilibrio, con un toque de madera, y un final untuoso.

PUNTUACIONES

AWARDS 2014 95 pts - TIM ATKIN 92 pts - JAMES SUCKLING 90 pts - DESCORCHADOS AWARDS 2012 Gold Medal - ARGENTINA WINE AWARDS 92 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2011 90 PTS - WINE ADVOCATE

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimiamos a mano y en cajas después de catar las bayas para lograr el pico aromático. Este añada, cosechamos desde el 10 hasta el 15 de Marzo para Tokay Friulano.

Vinificación

Maceración pre-fermentativa en la prensa y prensado. Fermentación en barrica, fermentación maloláctica parcial. Crianza sobre lías con batonage frecuente en barrica (parque de barricas de 3 años).

Crianza

Sólo criamos el Friulano en barrica de roble Francés durante 9 meses.

LA AÑADA

La añada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Una primavera seca y calurosa adelantó la brotación de las vides, y ese avance se mantuvo hasta la madurez de las uvas. Un mes de febrero particularmente caluroso, nos obligó a adelantar la cosecha de 10 días para preservar la acidez, frescura y tipicidad de las uvas. Los vinos blancos y rosado 2017 son marcados por una madurez fenólica avanzada y una linda acidez. Son vinos frescos, aromáticos y con una gran amplitud en boca.