



## NOTAS DE CATA

Limpido color verdoso con reflejos brillantes. Aroma fresco y levemente floral sostenido con perfil frutoso de duraznos y damascos. Intenso y complejo abriéndose con el tiempo y demostrando sus particularidades. Entrada muy fresca. Una boca llena y sostenida por una muy buena acidez y una linda persistencia aromática.

## CEPA

100% PINOT GRIS. Variedad de madurez precoz que produce vinos suaves, frescos y elegantes. Esa cepa, una de la mas producidas y consumidas en Italia, se elabora en blanco y rosado. Al ser el primero en plantar Pinot Gris en Argentina, Francois Lurton fue un pionero de la viticultura Argentina.

## VIÑEDO

### *Suelo*

Nuestro propio viñedo se sitúa en Chacayes, una zona ubicada 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*

3.000 pies/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*

90 hl /ha.

### *Origen / Localización*

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

## ELABORACIÓN

### *Vendimia*

La cosecha se realiza durante las últimas dos semanas de febrero.

### *Vinificación*

Clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frio, después lo hacemos fermentar a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

### *Crianza*

Crianza sobre lías finas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con varios remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca.

## LA AÑADA

La anada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Una primavera seca y calurosa adelanto la brotación de las vides, y ese avance se mantuvo hasta la madurez de las uvas. Un mes de febrero particularmente caluroso, nos obligo 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 fenolica avanzada y una linda acidez. Son vinos frescos, aromaticos y con una gran amplitud en boca.