

ALTA COLECCION PINOT GRIS ROSADO 2017



NOTAS DE CATA

Color rosado muy liviano, palido. Composición de frutas blancas y cítricos, con un poco de frutas rojas. Ataque franco y fresco, boca elegante y con buena persistencia aromática de frutas rojas.

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

Vendimia manual, la última semana de febrero.

Vinificación

Tras dejarlas macerar en la prensa unas 9 hs para dar el color deseado y extraer los aromas primarios, las sometemos a un proceso de prensado lento y a una clarificación en frío. Realizamos la fermentación alcohólica a baja temperatura mediante levaduras seleccionadas y después se realiza la filtración. Embotellado rápido para lanzar este vino al mercado lo antes posible. Suele estar disponible para el verano del hemisferio norte.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante varias semanas

LA AÑADA

La añada 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.