

# PIEDRA NEGRA FRANCOIS LURTON Chacayes Single Vineyard



**VARIETALES:** 50% Malbec 50% Côt

**D.O.:** Valle de Uco

## ELABORACIÓN:

El malbec fue completamente fermentado en 225L Barricas de roble francés con sistema giratorio. El Côt fermentado en arcilla de 400L hornos, encima de un sistema rotatorio para replicar el mismo proceso de extracción que el vinificación integral en barrica. Eso es para una extracción mediante un suave movimiento de rotación.

## CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas para el malbec,  
18 meses en barricas de 400 litros para el côt.

## NOTA DE CATA:

El color es un rojo granate intenso. La nariz revela notas de frutas rojas intensas equilibradas. con notas de café y chocolate de su paso por roble. En boca es complejo, voluminoso, con notas maduras equilibradas taninos, destacando fruta roja y negra notas de flores El final es largo, con notasde café. Destaca la frescura floral del côt y la elegante acidez natural de Chacayes.

## SUGERENCIAS:

Costillas de cerdo a la parrilla, chuletas de cerdo asadas con hierbas entrecot de ternera, filete de pato con salsa de grosella negra negro a la parrilla pudín.

