

PIEDRA NEGRA FRANCOIS LURTON L'Espirit de Chacayes Sin Sulfitos Añadidos

VARIETALES: 70% Malbec, 30% Côt

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Selección manual de racimos y bayas. Comenzamos la fermentación inmediatamente en huevos de hormigón con levaduras seleccionadas para evitar la oxidación. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en 25 días, con remontados muy suaves la primera semana. Una vez terminada la fermentación, se procede a la trasiega y prensado privilegiando siempre la frescura y la fruta sobre la extracción.

NOTA DE CATA:

Color cereza intenso y profundo con ribetes violáceos. La nariz se centra en el Côt, gran frescura que recuerda a pequeñas frutas rojas y una nota de violeta específica de Los Chacayes. La suavidad de sus taninos inspira suavidad y concentración al mismo tiempo. La acidez natural de nuestro terroir de Chacayes le da a este vino su elegancia y profundidad.



NO ADDED

SULPHITES



SUGERENCIAS:

Chuleta de cerdo con hierbas, hamburguesas Halloumi, salsa para pasta fresca Arabiatta.