

ARAUCANO

RESERVA

CARMENERE

2019



Cette récolte a été caractérisée par un printemps froid dans la vallée, avec pour conséquence un retard initial du développement phénologique entre 1 et 2 semaines. Un février très chaud, avant la récolte, avec quelques pics de températures élevées qui nous ont conduit à une récolte plus précoce pour préserver l'acidité et la fraîcheur des arômes. Le millésime 2019 a été exceptionnel pour nos objectifs, obtenant des vins d'une riche acidité naturelle sans perte de volume en bouche.

APPELLATION

Vallée de Colchagua.

CÉPAGES

100% Carménère



VINIFICATION

Récolté en caisses, sélection par parcelle. À l'arrivée à la cave, nous faisons une double sélection des raisins pour éliminer les impuretés. Réfrigération en chambre froide et pressurage à froid. Fermentation en cuve béton et en acier inoxydable. Mise en cuves (Acier inoxydable ou béton) des raisins. Pigeages fréquents, macération pelliculaire de 35 jours. Processus de fermentation malolactique en cuves, homogénéisation fréquente des lies.



TERROIR

Argile - galets.

DENSITÉ

4 550 pieds/ ha.

ÂGE DES VIGNES

12 ans.

RENDEMENTS

50 hl/ha.

PREMIÈRE VENDANGE

2001

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin d'une couleur profonde et dense. Aromatiquement intense et frais, les notes de réglisse, de menthe et de cassis se mêlent à des pointes de fruits. La bouche est ronde, suave et facile, mais laisse néanmoins une belle pointe aromatique qui tend vers le poivre blanc et la réglisse. Vous pouvez également percevoir des notes de café torréfié en fin de bouche.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com