

MALBEC

ALTA COLECCIÓN

2019

Temps sec (précipitations de 20 à 60 % inférieures à la normale), petits fruits et rendements légèrement inférieurs ; températures plus fraîches dans l'ensemble. Les vendanges de 2019 ont eu lieu environ 1 à 3 semaines plus tôt que d'habitude, et les raisins étaient en parfait état, sans une goutte de botrytis ou de mildiou. En conséquence, bien que les rendements aient été affectés par le manque d'eau, les conditions étaient excellentes pour produire des raisins très sains. Une très grande différence entre le jour et la nuit a permis aux raisins de développer une concentration aromatique remarquable.

APPELLATION

IG Los Chacayes

CÉPAGE

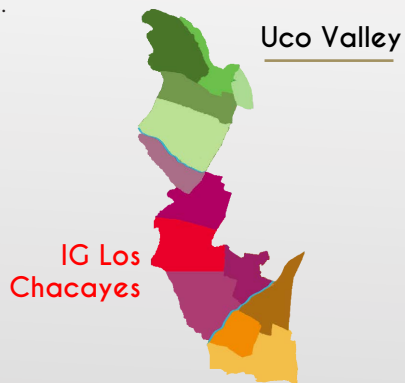
100% Malbec

VINIFICATION

Après une macération à froid de 5 jours à 10°C, la fermentation commence avec des levures indigènes. Cela prend environ 7 jours. Une fois terminé, le vin est séparé de ses pellicules puis mis au pressoir. Nous privilégions toujours la fraîcheur et le fruit à l'extraction dans cette ligne.

ÉLEVAGE

Une partie du vin est élevée en 2 barriques de chêne français.



TERROIR

Galets et moraines volcaniques

DENSITÉ

3 500 pieds / ha

ÂGE DES VIGNES

20 ans

RENDEMENT

50 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

2001

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis brillant. Au nez, les arômes de fruits rouges d'été dominant avec de légères touches de poivre noir. Bouche concentrée avec des fruits rouges donnant du volume. Il est bien structuré et les tanins sont doux et harmonieux. Finale longue avec des notes de café.

ACCORDS METS/VIN

Carpaccio, Paëlla, Tranches fines de jambon ibérique, Poivron rouge farci au fromage.

AWARDS

Vintage 2018

91 pts

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

Vintage 2017

91 pts

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

89 pts

[TimAtkin](https://www.timatkin.com)

Vintage 2016

91 pts

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)



ORGANIC
WINE



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



[domainesfrancoisnurton.com](https://www.domainesfrancoisnurton.com)