

<http://www.caveavin.com.ar/bodega-francois-lurton/lurton-reserva-chardonnay-2010>



Lurton Reserva Chardonnay 2010

Añada | 2010

Color | Blanco

Composición | 100 % Chardonnay

Origen | Chacayes, Viste Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Contenido | 75 cl.

Cajas | 6 botellas por caja.

Alcohol | 13,1%

Temperatura de servicio | 12°C.

Potencial de envejecimiento | 3 años.

Premios | 89pts - Wine Access

Tipo de suelo | Suelos pedregosos de gran drenaje y pobre fertilidad.

Proceso de cosecha | Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20 kg la tercera semana de Febrero.

Vinificación | Luego de una selección manual de racimos las uvas fueron despalladas suavemente y maceradas a 5° C durante 6 horas. El mosto fue clarificado naturalmente por acción del frío y fermentado a 14° C con levaduras seleccionadas. El 70% del mosto fue elaborado bajo condiciones reductivas extremadamente protegido del contacto con el oxígeno potenciando caracteres minerales y frescos y el 30% oxidativo permitiendo que se desarrollen los caracteres de frutas más maduros y un 50% de fermentación maloláctica.

Envejecimiento | 6 meses en barricas de roble francés de primer uso con batonajes periódicos.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color | Color dorado intenso.

Nariz | Frutas tropicales se enlazan delicadamente con aromas minerales y cítricos. El roble fundió con suavidad sus caracteres de vainilla y pinceladas de tabaco fresco aportan riqueza y complejidad.

Paladar | Es sabroso y de densidad suave y profunda. Su retrogusto es largo y perfumado y en el se armonizan los sabores frutales y las notas del roble francés.

MARIDAJE CULINARIO

Sopa de mariscos, pescados con salsas, pastas con salsas blancas, quesos suaves.

Camarão ao bafo à moda da Lu. Almoço em 08/01/2012 com o Coronel & Cia.