



@HaciendaAraucano



www.francoislurton.cl

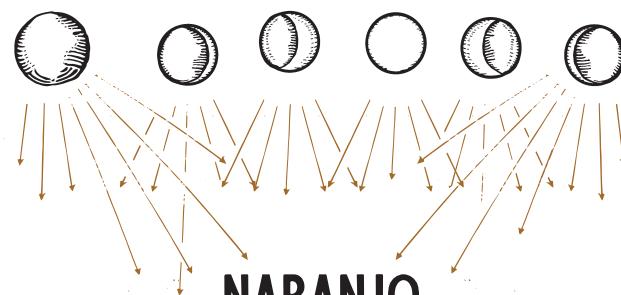


@haciendaaraucano



@hacienda_araucono

L'Atelier



Tras dos añadas calurosas, marcadas por unas precipitaciones muy escasas y un déficit hídrico preocupante, 2021 ha resultado ser la añada fresca y húmeda que esperábamos. El verano comenzó con altas temperaturas, lo que permitió un óptimo crecimiento y desarrollo de la uva. Las lluvias más intensas registradas en 70 años (80 mm) nos sorprendieron durante los últimos días de enero. Este verano 2021 fue por tanto el más fresco de la década y las fechas de vendimia se retrasaron entre 15 y 20 días respecto al año anterior, acercándose así a fechas clásicas para una añada fresca.

PAGO

Arcilla-limo de origen volcánico-sedimentario

VARIETALES

50% Sauvignon Blanc 50% Chardonnay

EDAD DE LAS VIDES

20 años

DENSIDAD

4 000 pies / ha

PRIMERA COSECHA

2021

ELABORACION

Fermentación nativa con maceración pelicular prolongada (Skin contact) con 30% de racimo completo y el resto de cosecha despalillada. La fermentación se realiza en grandes barricas de 600L de más de 5 años de uso. Abiertas y posicionadas en vertical para pisoneos regulares durante la fermentación. Una vez terminada la fermentación, las barricas se cierran y llenan para su guarda por 8 meses de maceración pelicular. Luego de este periodo, el vino se separa de sus pieles y se preserva un mes en ánforas de arcilla y cerámica.

CRIANZA

Guarda post fermentación de 8 meses en barricas de 5to uso y luego trasiego de 1 mes a ánforas de arcilla y cerámica.

CATA

De un color amarillo de intensidad media con ribetes cobrizos, presenta una turbidez leve debido a que es un vino sin filtrar donde buscamos su expresión natural. Notas frutales que recuerdan el membrillo, pera y damasco además de una intensa presencia de zeste de mandarinas y naranja matizados con aromas de cera de abeja y un agradable bouquet floral. Complejo en boca, texturado y con estructura potenciada con el aporte de las pieles, que aportan taninos masticables. Todo esto soportados por una buena acidez y volumen de boca.

SUGERENCIAS

Se marida bien con pescados grasos e incluso carnes rojas en sandwich o preparaciones frescas. Buen match con fugazzetas, una tabla da fiambres, choripanes, mollejas y chinchulines. Malaya (matambre) macerada con mostaza, pimienta, sal y limón. Tiene estructura y acidez suficiente para contrarrestar platos grasos.

AWARDS

2021

92pts James Suckling

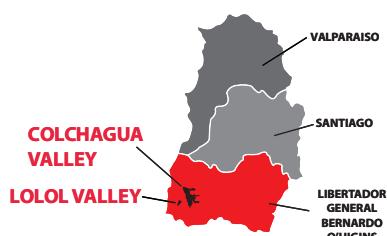
ORIGEN

Lolol Valley - Colchagua - CHILE

CHILE

VALLE DE LOLOL

LATAM



HACIENDA
Araucano
FRANÇOIS LURTON