

Clo de Lolol Red

Fruktigt och kryddigt från foten av Anderna.

OM PRODUCENTEN

François Lurton är fjärde generationen vinodlare i en familj med rötterna i Bordeaux. Hans far, André Lurton, var en av de drivande krafterna bakom skapandet av appellationen Pessac-Leognan i Graves, Bordeaux. Förutom vingårdarna i Frankrike, har François även egendomar i Spanien, Chile och Argentina. Faktum är att innan han anslöt sig till sin fars företag så reste han och hans bror Jacques runt i Sydamerika som s.k. flying winemakers. Under dessa resor fick han upp ögonen för både Chile och Argentinas enorma potential och valde att etablera sig i båda länderna.

Efter att François Lurton gjort vin i Chile sedan 1992, ville han etablera ett eget vinhus. Det tog honom åtta år innan han hittade den perfekta platsen i Valle de Lolol, Colchagua i Valle Central. Här skyddas vinrankorna av bergskedjan Anderna och Stilla Havet bidrar med svalkande vindar. År 2000 planterades de första vinrankorna och idag består egendomen av 28 hektar.

Här odlas bland annat Carmenere, druvan som ligger till grund för gårdens välrenommerade toppvin Alka. Här framställs andra fina viner under både etiketten Clo de Lolol och Humo Blanco – den vita dimman som så signifikativt infinner sig varje morgon i denna dal. Detta är en av en handfull vingårdar i hela Chile som är biodynamiskt certifierade med Demeter.

VINIFIERING

Druvorna skördas för hand och de olika druvsorterna vinifieras separat för att uppnå varje druvas fulla potential och kvalitet. Temperaturkontrollerad jäsning och långvarig maceration i cementkärl i 30–35 dagar. Vinerna lagras sedan på franska ekfat där Carmenere lagras på ekfat om 600 liter.

KARAKTÄR

Ett fylligt, komplext vin med doft av björnbär och mörk frukt. Intensiv smak av mörka bär och lakrits med inslag av läder och tobak. Kryddighet som bjuder på vitpeppar och lakrits. Vinet har en lång eftersmak med mjuka tanniner. En modern Bordeaux-blend från Chile.

SMAKER SOM MATCHAR

Klassisk fransk paté, cornichons, cumberlandsås.



Clo de Lolol Red

Artnr: 7626101

Druvor:

Chile, Valle Central,
Rapel, Colchagua,
Valle de Lolol

Alkoholhalt: 14 %

Syrah 35%

Carmenere 25%

Cabernet Franc 20%

Cabernet Sauvignon 15%

Petit Verdot 5%

François Lurton,
Hacienda Araucano

Vegansk

Ekologisk

Demeter/Biodynamisk