

## Gran Lurton Blanco

Piedra Negras prestigevin i vit kostym.

### 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.

I Argentina förfogar François Lurton över 200 hektar mark i Uco-dalen, vid foten av Anderna. Här har han skapat vingården Bodegas Piedra Negra, en av de första egendomarna i området. Den ligger på 1100 meters höjd och den alluviala jordmånerna påminner om Pessac-Léognans terroir i Bordeaux. Uco Valley klassas som halvöken med kontinentalt klimat; kalla, torra vintrar och varma somrar.

Piedra Negras odlingar är helt ekologiska och här framställs ett femtontal viner, där prestigevinet Gran Lurton finns både som rött och vitt. Men deras absoluta flaggskepp heter Chacayes och hamnade på plats nr 8 när Wine Spectator utsåg de 100 bästa vinerna i världen år 2020 och Los Chacayes har även kommit att klassas som en egen appellation. Gran Lurton Blanco är ett lyckat experiment med den italienska druvsorten Tocai Friulano. Den trivs på kalk- och mineralrik jordmån som finns i regionen Friuli i nordöstra Italien. Druvan får inte längre kallas Tocai då den förväxlat med viner från Ungern – Tokaji. Friulano är det nya godkända namnet på druvan. Corte betyder blandning och vinet är en blend av Friulano och Sauvignon Blanc och ibland Viognier.

### VINIFIERING

Druvorna skördas för hand och macererar innan de pressas. Friulano vinet jäser på gamla franska ekfat medan Sauvignon Blanc får jäsa på amforor som roterar för att utvinna mer aromer. Vinet genomgår delvis malolaktisk jäsning och får sedan mogna i sina kärl med aktiv rörning av jästfällningen i nio månader.

### KARAKTÄR

Ett torrt och välbalanserat vitt vin med hög syra. Frisk av lime och örter som möter toner av vanilj och hasselnötter. Tillsammans skapar det ett vitt vin med harmoni och balans.

### SMAKER SOM MATCHAR

Musslor, vitlök, persilja.



Gran Lurton Blanco  
Corte Friulano

Artnr: 5538301

Druvor:  
Friulano (Tocai)  
Sauvignon Blanc

Alkoholhalt: 14,5 %

Argentina, Cuyo,  
Mendoza, Uco Valley

Vegansk  
Ekologisk

François Lurton,  
Bodega Piedra Negra