



ЧИЛИ-ТАМ, ГДЕ КОНЧАЕТСЯ ЗЕМЛЯ.





DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



Франсуа Луртон
винодел в пятом
поколении

1996
Бодега Педра Негра,
Аргентина



1999
Асиенда Араукано,
Чили

2002
Бодега Эль Албар,
Испани



2008
Domaines Франсуа
Луртон, Франция



Франсуа и Жак Луртон открыл эту «землю обетованную» в 1992.

Первые бутылки Araucano - название последнего коренного населения Чили - появляются в 1997 году.

Поместье расположено в долине Лолол, которая тянется с востока на запад и наполняется холодным воздухом из Тихого океана. Разница в температуре между морем и землей вызывает появление белого тумана, «Humo Blanco».

Виноградники

- 28 гектаров виноградников находится в апелласьоне Лолол.
- 15 гектаров в Санта Круз и 157 гектаров в субрегионе Кольчагуа.

В этом регионе очень благоприятный климат, в течение дня здесь жарко и сухо средняя температура летом 28 ° C.

Но океанические бризы и утренние туманы из Тихого океана (всего в 40 км), охлаждают температуры и делают район более умеренным.

Большая часть дождя (650 мм в год) выпадает в зимние месяцы (поэтому требуется орошение).





500 000

БУТЫЛОК В ГОД

производит винодельня Araucano

Философия Биодинамики

Биодинамика - это концепция, разработанная австрийским философом Рудольфом Штайнером в 1924 году. Эта система сельскохозяйственного производства направлена на то, чтобы избежать истощения почвы и, следовательно, обеспечить устойчивое ведение сельского хозяйства.

Биодинамическая культура основана на трех основных опорах:

- Любая ферма считается живым и независимым организмом. Мы регулируем входы и выходы с целью расширения автономии этой системы.
- Мы больше не удобряем почву, но стремимся оживить ее, чтобы она могла усваивать минеральные элементы, необходимые растению для его роста и защиты.
- График работы основан на лунных, солнечных, а также на зодиакальных ритмах.



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%)

Категория: D.O.

Регион: Центральная долина.

Выдержка: на осадке 1-2 месяца

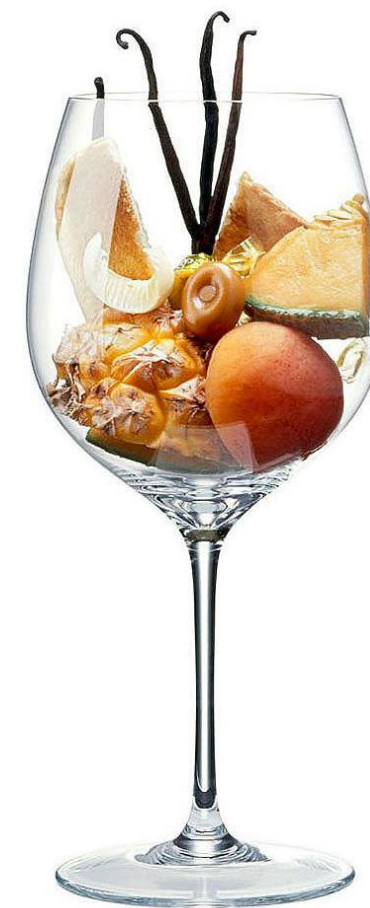
Цвет: чистый соломенный, с золотистым блеском.

Аромат: спелой груши и печёных яблок. Вкус гармоничный, мягкий с фруктовым послевкусием.

Гастрономия: с белым мясом, пастой с плавленым сыром, пиццей с морепродуктами

Температура подачи: 12 – 14°C

ARAUCANO CHARDONNAY RESERVA



Красное сухое.

Сорт винограда: Сира (100%)

Категория: D.O.

Регион: Долина Лолол.

Цвет: рубиновый, с фиолетовым оттенком.

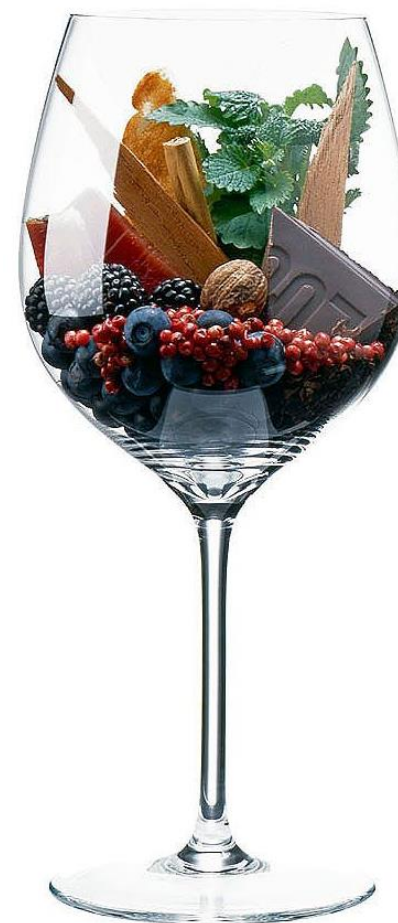
Аромат: глубокий, сложный, в начале черная вишня, потом пряные ноты.

Вкус: гармоничный с проявлением перчинки в послевкусии.

Гастрономия: острые блюда из мяса, колбасы, стейк из говядины.

Температура подачи: 16 – 18°C

HUMO BLANCO SYRAH



Красное сухое.

Сорт винограда: Пино Нуар (100%).

Категория: D.O.

Регион: Долина Лолол.

Выдержка: 10 месяцев французский дуб.

Цвет: красный, лёгкий, прозрачный.

Аромат: сложный, глубокий с нотами гвоздики и красных свежих ягод.

Вкус: мягкая кислотность и обволакивающие танины.

Гастрономия: дичь, мясные блюда с ягодным соусом, утка в духовке.

Температура подачи: 16 – 18 °C

HUMO BLANCO PINOT NOIR



93
балла

GUÍAPENÍN
www.guiapenin.com

92
балла

JAMES SUCKLING.COM 🏆



Красное сухое.

Сорт винограда: Карменер (40%), Сира (30%), Каберне Совиньон (15%), Каберне Фран (15%).

Категория: D.O.

Регион: Долина Лолол.

Цвет: рубиновый с фиолетовым оттенком.

Аромат: яркие ароматы ежевики, сладкого перца и ванили.

Вкус: округлый с продолжительным послевкусием

Гастрономия: свиные ребра на гриле, полутвердые сыры, шашлык из баранины.

Температура подачи: 16 – 18 °C

HACIENDA ARAUCANO CLOS DE LOLOL



92
балла

JAMESSUCKLING.COM

