



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo

TORO RUEDA

# CAMPO ELISEO

*Cuvée Alegre*

TORO

2019

2019 fue un año de muy poca lluvia, de gran sequía. No hubo precipitaciones entre noviembre y agosto: solo se acumularon 230 mm, que es muy poco, incluso para esta región semiárida. Las uvas se conservaron bien, porque incluso con esta gran sequía no hubo una ola de calor que influyera directamente en el viñedo. Las bayas se mantuvieron en un estado muy saludable. Todas las prácticas que realizamos en el viñedo son ecológicas certificadas.

## PAGO

Arenisca, suelo de grava

## VARIETALES

100% Tinta de Toro

## DENSIDAD & RENDIMIENTO

5000 pies / ha

40 hL / ha

## EDAD DE LAS VIDES

30 años

## PRIMERA COSECHA

2007

## ELABORACION

Prefermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Tras la fermentación, periodo prolongado de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena.

## CRIANZA

10 meses. En parcelas separadas desde el principio hasta el final de la crianza. Cada lote hace su crianza por separado.

## CATA

En nariz es expresivo, recuerdos de frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es de intensidad media equilibrado y suave. Aromas de canela y maderas nobles.

## SUGERENCIAS

Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.

## AWARDS

2018

94pts James Suckling

2017

93\*\*pts Miquel Hudin

90pts Guia Penin

2016

92pts James Suckling

92pts Gourmets

91pts Wine Spectator



## ORIGEN

D.O. TORO

### EUROPE



### SPAIN



### TORO/RUEDA

