



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo

TORO RUEDA

CAMPO ELISEO CAMPEÑO

TORO

2021

El invierno 2020-2021 fue cálido, con una temperatura media en tono a un grado por encima de la media histórica, destacando un episodio frío durante la primera quincena de enero con la llegada de la borrasca Filomena, que nos dejó una fuerte nevada y temperaturas de -17°C. El invierno fue húmedo y la primavera muy irregular, con unos meses de marzo y abril muy secos y cálidos. Una primavera tardía y un principio de verano con precipitaciones débiles pero muy repetitivas, nos obligaron a extremar las precauciones. Finalmente, el año se cerró con unas precipitaciones de 450 mm, ligeramente por encima de lo normal. La vendimia comenzó el 12 de septiembre.

PAGO

Cuesta Grande Joven: Suelo pedregoso, arena y arcilla por debajo. Peleagonzalo: Suelo franco arenoso, color

parduzco.

VARIETALES

100% Tinta de Toro

CATA

A la vista podemos apreciar un bonito color rojo picota con reflejos morados en su borde. En nariz tiene buena intensidad y resulta fresco, con aromas de fruta roja notas de flores y notas minerales. En boca el vino se muestra fresco, de carácter alegre, frutal y floral. La madera está muy bien integrada y esto logra que sea un vino con un buen equilibrio

DENSIDAD & RENDIMIENTO

Peleagonzalo 6000 pies/ha.

Cuesta Grande Joven 2500 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

Entre 15 y 20 años

PRIMERA COSECHA

2007

ELABORACION

Tras pasar por una mesa de selección, la uva entra a un depósito de 80 Hl. para realizar una maceración pre-fermentativa en frío, durante 4 – 5 días a 8 °C. Durante el primer tercio de la fermentación alcohólica realizaremos remontados suaves buscando extraer del hollejo los taninos y aromas más amables. Mediante catas determinamos el momento del descube con el fin de extraer una estructura tánica elegante y trabajada. Una parte del vino realizará la fermentación maloláctica en depósito de hormigón y otra parte en barrica de roble francés.

CRIANZA

6 meses en barrica de 225 litros de roble francés de grano fino.



SUGERENCIAS

Es un ideal vino para tapas, aperitivos, todo tipo de embutidos, quesos y carnes, ya sean a la brasa o en salsa. Es un vino muy gastronómico que admite multitud de platos.

ORIGEN

D.O. TORO

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

