

TORO

2017

2017 fue una vendimia excepcionalmente precoz. Las vicisitudes climáticas fueron el rasgo distintivo más destacado de esta añada. Las heladas tardías a finales de abril se dejaron sentir de manera importante en varias DO castellanas. Este año, fue la sequía la que marcó el ritmo en nuestro viñedo : menos de 250 mm de precipitaciones en Rueda y 300 mm en Toro. Consecuencia directa : un importante descenso en el nº de kg vendimiados y una maduración precoz de las uvas.

ORIGEN

DO Toro

CEPAS

100% Tinta de Toro

ELABORACIÓN

Dos procesos principales de vinificación: - Vinificación "integral". Después de la mesa de selección, las bayas entran en barricas nuevas de roble francés para fermentar. - "Prefermentación" : maceración en frío, 6 ° C, durante cuatro a cinco días en piletas de hormigón. Seguido de una fermentación alcohólica tradicional con bombeo para extracción. Una vez completada la fermentación y después de probar el resultado, dejamos que el vino se macere durante aproximadamente tres semanas, para extraer los taninos y obtener una estructura fina. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Levadura indígena

CRIANZA

Reproducción separada por parcelas hasta el final del envejecimiento. 16-18 meses. Embotellado sin filtrar.



CAMPO ELISEO

TORO RUEDA



PAGO

Suelo ferruginoso y arenoso-limoso con muchos guijarros en la superficie

DENSIDAD

3 000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

50 años.

RENDIMIENTO

20 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2001

CATA

Color oscuro intenso y agradable concentración en nariz, con aromas de grosella negra y mora. En boca se nota una hermosa intensidad, tensión, volumen y acidez. Los sabores de grosella negra y bayas negras son equilibrados y tostados, notas sutiles de chocolate, taninos firmes y un toque granuloso definen el final.

SUGERENCIAS

Juego, cordero asado, carne de res en salsa, pastel de chocolate.



VEGAN
ORGANIC
WINE



AWARDS

Vintage 2017

93 pts

JAMES SUCKLING.COM

93 pts

GUÍAPEÑÍN

Vintage 2015

94 pts

JAMES SUCKLING.COM

94 pts

GUÍA GOURMETS

Vintage 2014

94 pts

JAMES SUCKLING.COM

90 pts

Wine Spectator

Vintage 2012

93 pts

JAMES SUCKLING.COM

91 pts

GUÍAPEÑÍN

92 pts

Wine Spectator



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislorton.com