

HERMANOS LURTON

Cíbola



2022

La campaña 2021-2022 tuvo un carácter muy cálido, con una temperatura media muy por encima de la media histórica. El invierno no fue muy frío y las precipitaciones muy similares a la media, sin embargo, después del mes de abril no se produjeron precipitaciones hasta finales de agosto. La primavera fue muy cálida, con temperaturas rondando los 30 grados ya a finales de marzo, después llegaron unas heladas muy suaves que retrasaron un poco la brotación. Después el calor y la falta de lluvia fueron la tónica hasta el final de la campaña. A finales de agosto una gran tormenta condicionó el inicio de la campaña. Finalmente, el año se cerró con una precipitación de 300 mm, muy por debajo de lo habitual. La vendimia de nuestro Sauvignon comenzó el día 25 de agosto.

PAGO

Suelo de grava, limo - arenoso, de color gris pardo oscuro, rico en calcio y magnesio.

VARIETALES

Verdejo - Sauvignon

DENSIDAD & RENDIMIENTO

4 000 plantas / ha
55 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

Entre 20 y 10 años

PRIMERA COSECHA

2021

ELABORACION

Para elaborar este vino: Vamos a meter la uva Sauvignon, en unos Demie Muid (previamente les quitamos las tapas) y el Verdejo en barricas de 225 litros. Lo hacemos de este modo porque el Verdejo tiene una mayor concentración de taninos para soportar la barrica. El vino fermentará con sus pieles, y cuando la densidad esté en torno a 1000 descubaremos y el líquido lo volveremos a entonar.

CRIANZA

El vino se mantuvo con sus lías desde que terminó la fermentación en septiembre hasta inicios de junio.



CATA

Tonos anaranjados – crema, denso. En nariz es complejo, recuerdos cítricos de pomelo, fruta madura (manzana), sutil toque punzante que recuerda al velo de flor y lías finas. También hay recuerdos de flores secas, hierbas del campo, melocotón y melón maduro. Son aromas distintos a los que podemos encontrar en otros vinos, aquí está su principal virtud. En boca es untuoso, fresco con acidez que va incrementando y que alcanza su máxima expresión en retrogusto acompañando la fruta madura con ese toque de acidez que aporta frescura. También hay un sutil recuerdo de frutos secos.

ORIGEN

Vino de España

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

