

# HERMANOS LURTON

## TORO

SIN SULFITOS

2021

El invierno de 2020-2021 fue cálido, con una temperatura media de alrededor de un grado por encima de la media histórica. Hubo una ola de 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 y una primavera tardía y un principio de verano con precipitaciones débiles pero muy repetitivas, que nos obligaron a extremar las precauciones. Finalmente, el año terminó con una precipitación de 450 mm, ligeramente superior a la habitual.

La vendimia comenzó el 12 de septiembre.

### PAGO

Suelos pedregosos con morrenas volcánicas.

### VARIETALES

100% tinta de Toro

### DENSIDAD & RENDIMIENTO

Peleaonzalo 6000 pies/ha  
Cuesta Grande Joven 2500 pies /ha.  
45 hL / ha

### EDAD DE LAS VIDES

Entre 14 y 18 años

### PRIMERA COSECHA

2018

### ELABORACION

La vendimia se realizó en cajas de plástico de 15 kg, con uvas de nuestras parcelas Peleaonzalo y Cuesta Grande Joven, vendimiadas entre el 15 y el 20 de septiembre. Realizamos una maceración pre-fermentativa en frío de 4 a 5 días a 6°C, controlando los remontados para evitar una excesiva extracción. La fermentación alcohólica se realiza entre 24 y 26°C, con una extracción suave y remontados frecuentes pero cortos. Una parte se fermenta en tanques con forma de huevo y la otra en tanques de hormigón, donde tienen lugar las fermentaciones alcohólicas y malolácticas. En ningún momento del proceso se añade anhídrido sulfuroso.



### CATA

Es un vino que expresa a la perfección las tonalidades de los vinos de Toro, de color rojo cereza con reflejos violáceos y capa media-alta. En nariz es un vino muy intenso, una explosión de aromas, nariz de ruta roja y negra, fresa, mora, arándano, un fondo de laurel y sutiles notas de violeta. En boca es muy intenso y envejecido. Cuando se abre en la copa, aparece fresco, con notas de lavanda. El paladar es muy dulce, cálido, con taninos presentes pero muy maduros, redondo, con una acidez equilibrada y un postgusto largo y armonioso.

### SUGERENCIAS

Para combinar a diario con recetas caseras de quiche, pizza, lasaña, ¡con toda sencillez!

### AWARDS

2020  
92pts James Suckling

2019  
91pts James Suckling  
90\*\*\* Guía Penin

2018  
91pts James Suckling  
90pts Guía Penin

### ORIGEN

D.O. TORO

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

