

# L HERMANOS L URTON



# 2021

El invierno 2020-2021 tuvo un carácter cálido, con una temperatura media en tono a un grado por encima de la media histórica, destaco un episodio de frio durante la primera quincena de enero con la llegada de la borrasca Filomena, que nos dejó una gran nevada y temperaturas de -17°C. El invierno fue húmedo y la primavera muy irregular, unos meses de marzo y abril muy secos y cálidos y un final de primavera e inicio de veranos con precipitaciones débiles pero muy repetitivas, esto nos obligó a extremar los cuidados Finalmente, el año se cerró con una precipitación de 450 mm, ligeramente por encima de lo habitual. La vendimia comenzó el 12 de septiembre.

#### PAGO

Suelo pobre, arenoso y con láminas de arcilla en profundidad. Abundante grava y canto rodado.

# VARIETALES

Tinta de Toro

#### DENSIDAD & RENDIMIENTO

5000 pies / ha 35 hL/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. Una vez terminada la maceración, la cuba comienza a calentarse y comienza a desarrollarse la fermentación alcohólica, durante el primer tercio de la misma realizaremos remontados suaves buscando extraer del hollejo los taninos y aromas más amables. Durante el final de la fermentación reducimos los remontados. 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.

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.



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.

## AWARDS

2021

89pts Wine Advocate

2020

91pts - BEST BUY Wine Enthusiast 91pts Gourmets

90pts Guia Penin

2019 90pts James Suckling

ORIGEN

D.O. TORO **SPAIN** 

**EUROPE** 



## **TORO/RUEDA**



