



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo

HERMANOS LURTON



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 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

100% sauvignon blanc

DENSIDAD & RENDIMIENTO

4000 pies / ha
55 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

10 años

PRIMERA COSECHA

1998

ELABORACION

Con unas viñas muy estresadas tras el verano más seco de los últimos años, a finales del mes de agosto sobrevino una tormenta en la que cayeron 45 litros en 30 minutos. Esto hizo que determinar el momento justo de la vendimia fuera muy complicado, tras el prensado se realizó una estabulación en frío de las burbas. La fermentación, a cargo de levaduras indígenas se desarrolló en torno a los 16 grados durante 25 días.

CRIANZA

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

CATA

Elegante e intensa nariz en la que aparecen inicialmente aromas de pomelo y maracuyá, seguidas de agradables notas de hierba recién cortada junto con toques especiados (pimienta y eneldo), y por último, notas de cáscara de cítricos.

Es intenso, elegante, fresco y complejo. Multitud de matices desde la gama de frutas de hueso (melocotón), frutas blancas (pera), cítricos (limón, pomelo). Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico.

En boca se muestra fresco y muy equilibrado, con una buena acidez bien integrada y una magnífica carga frutal. Muy persistente y largo final con agradables recuerdos de salvia.

SUGERENCIAS

Almendra ahumada, lubina, pella valenciana con verduras.

AWARDS

2019
91pts James Suckling



ORIGEN

D.O. RUEDA

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

