



TORO  RUEDA

# CAMPO ELISEO CAMPEÑO

**TORO**  
SIN SULFITOS  
2022

La temporada 2021-2022 fue muy cálida, con una temperatura media muy superior a la media histórica. El invierno no fue muy frío y las precipitaciones fueron muy similares a la media, pero después de abril no hubo precipitaciones hasta finales de agosto. La primavera fue muy cálida, con temperaturas en torno a los 30 grados ya a finales de marzo, luego vinieron unas heladas muy suaves que retrasaron un poco la brotación. Después, el calor y la falta de lluvias fueron la norma hasta el final de la temporada. A finales de agosto, una gran tormenta afectó al inicio de la temporada. Por último, el año terminó con unas precipitaciones de 300 mm, muy por debajo de lo normal. La vendimia de nuestro Sauvignon comenzó el 25 de agosto.

### PAGO

Cuesta Grande Joven: Suelo pedregoso, arena y arcilla por debajo. Peleagonzalo: Suelo franco arenoso, color parduzco.

### VARIETALES

100% Tinta de Toro

### DENSIDAD & RENDIMIENTO

Peleagonzalo 6000 pies/ha.

Cuesta Grande Joven 2500 pies/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 procedentes de nuestras parcelas de Peleagonzalo y Cuesta Grande Joven, vendimiadas entre el 9 y el 18 de septiembre. Realizamos una maceración prefermentativa en frío de 4 a 5 días a 6°C, controlando los remontados para evitar una extracción excesiva. La fermentación alcohólica tiene lugar entre 24 y 26°C, con extracción suave y remontados frecuentes pero cortos. Una parte se fermenta en depósitos en forma de huevo y la otra en depósitos de hormigón, donde tienen lugar las fermentaciones alcohólica y maloláctica. En ningún momento del proceso se añade anhídrido sulfuroso.

### CATA

Es un vino que expresa perfectamente los matices de los vinos de Toro, un color rojo cereza con reflejos violáceos y una capa media-alta. En nariz es 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 envolvente. Al abrirlo en la copa aparece fresco, con notas de lavanda y monte bajo. En boca es muy goloso, cálido, con taninos presentes pero muy maduros, redondo, con acidez equilibrada y un postgusto largo y armonioso.

### SUGERENCIAS

Para combinar a diario con recetas caseiras como quiche, pizza, lasaña, con toda sencillez.

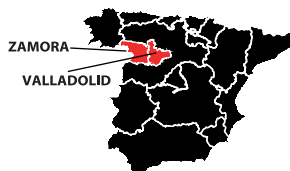


## ORIGEN

D.O. TORO

SPAIN

EUROPE



TORO/RUEDA



D.O. TORO

D.O. RUEDA