



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo

TORO RUEDA

CAMPO ELISEO

RUEDA 2021

El invierno 2020-2021 tuvo un carácter cálido, con una temperatura media en tono a un grado por encima de la media histórica, destacó un episodio de frío 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 parcela situada en el "Camino del Puerto" a partir de la cual se elabora el Campo Elíseo Verdejo se vendimió el 30 de septiembre.

PAGO

Suelo rocoso, de color gris pardo oscuro, compuesto de arena y arcilla, rico en calcio y magnesio.

VARIETALES

100% Verdejo

DENSIDAD & RENDIMIENTO

2 200 pies / ha
50 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

50 años

PRIMERA COSECHA

2007

ELABORACION

Aquí se realiza una extracción muy gentil en condiciones de anoxia. Tras una estabilización en frío de 5-6 días a 8°C, el mosto limpio se desfangó y se metió en barricas para que allí fermentara con levaduras indígenas. Cuando la fermentación termina, se realizan batoneos periódicos de las barricas y después el vino permaneció en barricas nuevas de roble francés un total de 12 meses.

CRIANZA

El vino entró en bodega el 9 de octubre de 2021 y permaneció en ellas hasta el 12 de julio del 2022.

CATA

En la fase visual, el vino es amarillo brillante con reflejos dorados.

En nariz, es un vino muy elegante, plagado de sutiles matices, frutas blancas, notas herbáceas, recuerdos a aromas de naranja, canela, con una nota mineral que le da una gran complejidad.

En boca es poderoso, sabroso y cremoso dotándole de una gran untuosidad. La integración entre la fruta y la madera es perfecta. La añada lluviosa, otorgó a este vino una acidez perfecta, que le otorga una persistencia y longitud en boca propia del gran vino que es.

SUGERENCIAS

Gallina de Guinea, pavo o ternera a la parrilla con hierbas, platos indios o tapas.

AWARDS

2017

93pts James Suckling
91pts Wine Enthusiast

2016

94pts James Suckling
92pts Guia Penin

2014

96pts Gourmets
91pts Guia Penin
89-92 Wine Advocate
3* Harpers



ORIGEN

D.O. RUEDA

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA



D.O. TORO

D.O. RUEDA