



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo



# CAMPO ELISEO CONTRACORRIENTE

2023

El año 2023 ha tenido carácter extremadamente cálido, con una temperatura media sobre la España peninsular de 15,2 °C, valor que queda 1,3 °C por encima de la media de los últimos 30 años. El año 23 empezó de un modo normal, sin grandes diferencias térmicas respecto a lo habitual; sin embargo, la primavera fue extremadamente cálida, casi 2° por encima de la media, sobre todo el mes de marzo. A pesar de ello, una ola de aire frío en la cuarta semana de marzo, retrasó la brotación a mediados de abril, evitando las heladas primaverales. Las estaciones de verano y otoño también superaron los valores de temperaturas medias de la serie histórica, sucediéndose hasta seis olas de calor hasta bien entrado el mes de octubre. En precipitación también podemos considerar un año muy seco, la precipitación fue de 536 mm, lo cual es un 84% del valor medio y el sexto dato más bajo desde 1961.

## SUELO

Peleagonzalo : Suelo formado en el terciario, en el paleógeno. Es un suelo franco arenoso, de color pardo con buena permeabilidad.

## VARIETALES

Tinta de Toro

## DENSIDAD Y RENDIMIENTO

Peleagonzalo 6000 plantas/ha

45 hL / ha

## EDAD DE LAS VIDES

16 años

## PRIMERA COSECHA

2023

## ELABORACION

La uva procede de Peleagonzalo, es una parcela de 16 años de edad, plantada en alta densidad de plantación. Realizamos una maceración pre-fermentativa en frío de 4 a 5 días a 6°C controlando los remontados para evitar excesos de extracción. Procuramos hacer el trabajo de extracción durante el primer tercio de la fermentación, de este modo la extracción es más suave porque aún no hay mucho alcohol en el medio lo cual favorece la aparición de aromas florales. La fermentación maloláctica al igual que la alcohólica se realiza en depósitos de hormigón. Durante la elaboración no se utiliza ningún producto enológico, no se acidifica el mosto, no se usan levaduras y sólo momentos antes del embotellado se hace una pequeña corrección de anhídrido sulfuroso, por eso no podemos considerarlo como un vino natural.



## CATA

Color rojo picota claro con una capa media. Predominan los aromas de fresa, moras trituradas y arándanos. También tiene toques de pimienta negra y especias. Vibrante, con sabores ácidos a fresa. Muy inmediato, redondo y jugoso. Realmente agradable y bebible, pero con unos taninos muy bien pulidos que le dan una longitud poco común.

## SUGERENCIAS

La potencia de la carne roja complementa a la perfección ayudado por su agradable acidez combina muy bien con asados castellanos, embutidos, setas, quesos y verduras a la parrilla

## ORIGEN

D.O. Toro

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA



BODEGAS  
CAMPO ELISEO  
TORO-RUEDA