

HERMANOS LURTON



CUESTA DE ORO

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 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.

SUELO

Suelos muy cascajosos, calizas.

VARIETALES

Verdejo - Sauvignon Blanc

DENSIDAD Y RENDIMIENTO

2 700 pies / ha

45 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

Entre 10 y 20 años

PRIMERA COSECHA

1992

ELABORACION

La vendimia se realizó a mano, en cajas de 15 kilos, tras pasar la noche en una cámara de frío a 10 °C, la mañana siguiente, la uva se pasó por una mesa de selección hasta llegara a la prensa, dónde realizamos un suave prensado sin ningún aporte de oxígeno.

CRIANZA

Fermentación en ánforas de hormigón y arenisca en la bodega subterránea, crianza sobre lías durante 5 meses.



CATA

Color amarillo, limpio y brillante. En nariz es fragante, muy elegante con notas de flores blancas, jazmín, fruta blanca, hierbas aromáticas de campo, cítricos, piel de naranja. En boca es sedoso con una buena acidez, volumen y notas minerales y un fondo salino muy agradable. El final tiene un punto amargo muy agradable, muy propio de los buenos verdejo, que hace que la sensación en boca sea aún más larga.

SUGERENCIAS

Como aperitivo o con pescado en salsa como el lucio.

AWARDS

2022

91^{pts} Guia Penin
90^{pts} Gourmets

2021

93^{pts} Gourmets
91^{pts} Guia Peñin

2020

92^{pts} James Suckling

2019

92^{pts} James Suckling
92^{pts} Gourmets
91^{pts****} Guia Peñin

2018

92^{pts****} Guia Peñin
92^{pts} James Suckling

ORIGEN

D.O Rueda

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

