



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo

HERMANOS LURTON

CUESTA GRANDE

2018

El año 2018 se ha caracterizado por ser muy lluvioso, sobre todo en primavera. Entre abril y junio tuvimos más precipitaciones que en todo 2017. Esto provocó un desarrollo vegetativo muy fuerte, las plantas estaban muy vigorosas y tuvimos una fuerte presión de enfermedades fúngicas, lo que nos obligó a estar muy vigilantes para tener un buen estado sanitario. Comenzamos la recolección en Toro el 28 de septiembre y terminamos el 23 de octubre. El tiempo fue suave y permitió una maduración óptima. La parcela de Cuesta Grande se vendimió los días 9 y 10 de octubre en cajas de plástico, con la uva en las cubas.

PAGO

Suelo muy arenoso. Abundante grava y guijarros.

VARIETALES

100% tinta de Toro

DENSIDAD & RENDIMIENTO

2000 pies / ha
20 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

50 años

PRIMERA COSECHA

2002

ELABORACION

Maceración prefermentativa en frío de 4 a 5 días a 8 °C. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas. Durante el primer tercio de la fermentación, las uvas se remontan suavemente para extraer de los hollejos los taninos y aromas más agradables. Una parte del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Al final de la fermentación reducimos el remontado. Mediante catas, determinamos el momento del descube para extraer una estructura tánica elegante y elaborada. Parte del vino se somete a fermentación maloláctica en barricas de roble francés mediante suaves movimiento de rotación.

CRIANZA

2 meses en barricas de roble francés de grano fino de 225 litros



CATA

En fase visual presenta un color rojo ce-reza muy intenso con capa alta y ribete violáceo. En nariz destacan las notas de fruta negra madura tan características de la variedad Tinta de Toro, junto con matices minerales de fondo y recuerdos de especias dulces, hierbas aromáticas y flores silvestres. En boca tiene una entrada potente y un paso suave y sedoso y un sabor muy equilibrado en el que predominan las notas de fruta roja y negra ma-dura, combinadas con notas especiadas y tostadas procedentes de su largo paso por bodega.

SUGERENCIAS

Un excelente acompañamiento para todo tipo de platos principales a base de carnes rojas y blancas, tanto a la parrilla como asadas, caza mayor, así como guisados y estofados tradicionales.

AWARDS

2018

92pts Guia Penin

2017

91pts James Suckling

2016

93pts James Suckling
91pts Gourmets

ORIGEN

D.O. TORO

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

