

# Cuvée Alegre

## TORO

2014

En Toro y Rueda, resultó más fácil que en Francia, porque el verano fue bueno y seco, y la presión del mildiu mucho más baja. En el caso de las variedades de uva tinta, el desbrote se produjo a principios de abril de forma completa y homogénea. El ciclo vegetativo fue un poco acelerado debido a una primavera seca y dio lugar a un envero precoz a finales de julio y principios de agosto. Por tanto, la madurez se adelantó de 10 a 15 días, con mucha fruta y un buen equilibrio. Los alcoholes son menos elevados de lo habitual y las acidez se mantienen al mismo nivel.

**ORIGEN**  
DO Toro

**CEPAS**  
100% Tinta de Toro

### ELABORACIÓN

Prefermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Tras la fermentación, periodo prolongado de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena.

### CRIANZA

10 meses. En parcelas separadas desde el principio hasta el final de la crianza. Cada lote hace su crianza por separado.



# CAMPO ELÍSEO

TORO RUEDA

### PAGO

Arenisca, suelo de grava

### DENSIDAD

4 000 pies/ha

### EDAD DE LAS VIDES

30 años.

### RENDIMIENTO

40 hl/ha.

### PRIMERA COSECHA

2007

### CATA

Capa media-alta, picota madura. En nariz es expresivo, recuerdos a frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es de intensidad media equilibrado y suave. Aromas frutos rojos, canela y maderas nobles.

### SUGERENCIAS

Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.

### AWARDS

Vintage 2014

93 pts  
**Wine Spectator**

91 pts  
**JAMES SUCKLING.COM**

93\*\*\* pts  
**GUÍA PEÑÍN**

95 pts  
**GOURMETS**

Vintage 2013

91 pts  
**Wine Advocate**

90 pts  
**GUÍA PEÑÍN**



DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com