

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