

Cuvée Alegre

TORO

2017

2017 fue una vendimia excepcionalmente precoz. Las vicisitudes climáticas fueron el rasgo distintivo más destacado de esta añada. Las heladas tardías a finales de abril se dejaron sentir de manera importante en varias DO castellanas. Este año, fue la sequía la que marcó el ritmo en nuestro viñedo : menos de 250 mm de precipitaciones en Rueda y 300 mm en Toro. Consecuencia directa : un importante descenso en el nº de kg vendimiados y una maduración precoz de las uvas.

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 ELISEO

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

ORGANIC
WINE



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 2016

92 pts

JAMES SUCKLING.COM

Vintage 2014

93 pts

Wine Spectator

91 pts

JAMES SUCKLING.COM

93*** pts

GUÍAPEÑÍN

95 pts

GOURMETS

Vintage 2013

91 pts
Wine Advocate

90 pts

GUÍAPEÑÍN



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com