

Cuvée Alegre

RUEDA

2018

El año 2018 se ha caracterizado por ser un año muy lluvioso, especialmente en primavera. Entre los meses de abril y junio, tuvimos una mayor precipitación para todo el año 2017. Esto provocó un desarrollo vegetativo muy fuerte, las plantas tenían mucho vigor y teníamos una fuerte presión de enfermedades causadas por hongos, lo que nos obligó a ser muy conscientes a través de prácticas orgánicas a tener una buena condición sanitaria. La vendimia comenzó quince días más tarde que el año pasado, comenzamos con el Sauvignon el 16 de septiembre, ocho días después, el 24, comenzamos con el Verdejo.

ORIGEN
DO Rueda

CEPAS
100% Verdejo

ELABORACIÓN

Maceración de la piel en prensa durante unas horas. Después del prensado, de 6 a 8 días en frío en depósitos de acero inoxidable. A continuación, el mosto se fermenta con levadura autóctona en partes:

- Tanques de hormigón en forma de huevo.
- Barricas nuevas de roble francés "Demi-Muids" (600l).
- Roble francés ovoide "Foudre" 30hl.
- Barricas de roble francés 225l.
- Tanque de acero inoxidable.

CRIANZA

Las lías se removerán regularmente, durante 4 meses.



CAMPO ELÍSEO

TORO RUEDA

PAGO

Suelo rocoso, de color gris pardo oscuro, compuesto de arena y arcilla, rico en calcio y magnesio.

DENSIDAD

5 000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años.

RENDIMIENTO

40 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

2014

CATA

Brillante y claro. Gran intensidad y frescura. Nariz delicada con flor blanca aromas equilibrados con vainilla y notas de pan. Boca redonda y suave pero con un gran equilibrio. Jugoso manzana, pera y mandarina ligera. Algunos notas de frutos secos procedentes del crianza sobre lías.

SUGERENCIAS

Tenera a la parrilla, pavo con hierbas, rape en salsa cremosa, Fourme d'Ambert

AWARDS

Vintage 2018

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2017

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

94 pts

GOURMETS

Vintage 2016

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

92 pts

Wine & Spirits

93**** pts

GUÍAPEÑÍN



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com