

Cuvée Alegre

RUEDA

2020

La campaña de 2020 se caracterizó por un invierno relativamente suave para la región, una primavera muy lluviosa y unos días muy calurosos en la segunda quincena de julio. La alta pluviometría de la región, acompañada de una presión de enfermedades muy alta, especialmente en Rueda, y una maduración muy temprana, son los grandes marcadores de la añada. En 2020, nos alegramos de celebrar la plena certificación ecológica en Rueda (como en Toro desde 2018). De forma única y excepcional, la vendimia comenzó en ambas bodegas (Toro y Rueda) el mismo día, el 3 de septiembre. Para los rojos, son fechas muy tempranas.

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

Aperitivo con quesos curados o semi curados. Platos de mar : chipirones y calamares a la plancha, Bogavante en salsa de mantequilla, Arroz del mar, Arroz vegetariano con setas y asparagus. Platos de inspiración asiática, BoBun, pollo citronella y cilantro, Tempura de gambas.

AWARDS

Vintage 2019

91 pts
JAMES SUCKLING.COM
91**** pts

GUÍAPEÑÍN

Vintage 2018

92 pts
JAMES SUCKLING.COM



90 pts
Wine Spectator

Vintage 2017

92 pts
JAMES SUCKLING.COM
94 pts

GOURMETS

Vintage 2016

92 pts
JAMES SUCKLING.COM



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislorton.com