TEMPRANILLO

HERMANOS LURTON
RUEDA y TORO

2018

Un año muy lluvioso, especialmente en primavera. Entre los meses de abril y junio, tuvimos una mayor precipitación que 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 y terminamos con la Tinta de Toro el 23 de octubre.

ORIGEN
DO Toro

CEPA
100% Tempranillo

VINIFICACIÓN
Prefermentación en frío entre 4 y 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Fermentación alcohólica en depósito de hormigón. Tras la fermentación, largo periodo de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena. Viticultura ecológica desde 2017

CRIANZA
12 meses

SUELO
El suelo aluvial oscuro, pedregoso, es arenoso y limoso, rico en calcio y magnesio.

DENSIDAD
5000 vines/ha

EDAD DE LA VIDES
20 años

RENDIMIENTO
35 hl/ha

PRIMERA COSECHA
1992

CATA
Una expresión realmente elegante de Toro. Tiene aromas de violetas y delicado cedro, con un paladar fresco, equilibrado y redondo, con notas ricas y densas de grosella roja y damasco que se deslizan suavemente por la lengua. Hay un borde de acidez y un toque final de calidez con un sutil acabado en roble.

SUGGERENCIAS
Aperitivos con base de embutido ibérico. Queso curado de leche de oveja. Estofado de ternera roja.

AWARDS

Vintage 2018

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2017

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2016

90 pts
JAMESSUCKLING.COM

*91**** pts*
GUÍAPEÑÍN