



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

CEPA
100% Verdejo

VINIFICACIÓN

Maceración del hollejo en la prensa durante unas horas. Tras el prensado, 6 a 8 días de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable. Clarificación suave. Fermentación en cubas de acero inoxidable.

CRianza

Crianza sobre lías durante 3 meses, sin roble.



HERMANOS LURTON

RUEDA y TORO

SUELO

Suelo de grava, limoarenoso, de color gris pardo oscuro, rico en calcio y magnesio.

DENSIDAD

5000 vides/ha

EDAD DE LA VIDES

20 años

RENDIMIENTO

35 hl/ha

PRIMERA COSECHA

1992

GRADO ALCOHOLICO

13%

CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdoso. Limpio, brillante. Nariz intensa, fresca y recuerdos a hierba recién cortada y fruta blanca de pepita. Entrada amplia, suave y glicérica. Recuerdo de nuevo a fruta blanca e hinojo, con algunas notas de frutos secos, como consecuencia de su crianza sobre lías finas.

SUGGERENCIAS

Aperitivo - ideal con postres (tarta de manzana, ensalada de frutas).

AWARDS

Vintage 2019

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

91***** pts

GUÍAPEÑÍN

90 pts
GUÍA GOURMETS

Vintage 2018

90 pts
JAMESSUCKLING.COM



Contiene sulfitos



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislornton.com