



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 Toro

CEPA
100% Tinta de Toro

VINIFICACIÓN

Pre-fermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, perforación de tapones y remontados antes de la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica y alcohólica en depósitos con forma de huevo. Una parte es fermentada en tanques de acero inoxidable. No se agregó SO₂.

CRIANZA

Crianza sobre lías durante 3 meses, sin roble.



HERMANOS
LURTON
RUEDA y TORO

SUELO

Suelo ferruginoso y arenoso, con muchos guijarros en la superficie.

DENSIDAD

1 100 vides/ha, en vaso

EDAD DE LA VIDES

40 años

RENDIMIENTO

25 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2018

CATA

Color púrpura oscuro y denso. El vino es notablemente fresco en nariz y extraordinariamente profundo al mismo tiempo. Aromas primarios dominan, bayas raras silvestres y cerezas frescas. El ataque es fresco, vivo, gracias a su acidez. El boca es voluptuoso, marcado por matices de grosella, saúco y pimentón. Delicado, redondo y estructurado al mismo tiempo con la firma tánica natural del Tempranillo.

SUGGERENCIAS

Como aperitivo con embutidos ibéricos. Queso joven de leche de oveja. Ternera marinada en crema balsámica.

AWARDS

Vintage 2019

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

90*** pts

GUÍAPEÑÍN

Vintage 2018

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

90*** pts

GUÍAPEÑÍN

Gold Medal



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislorton.com