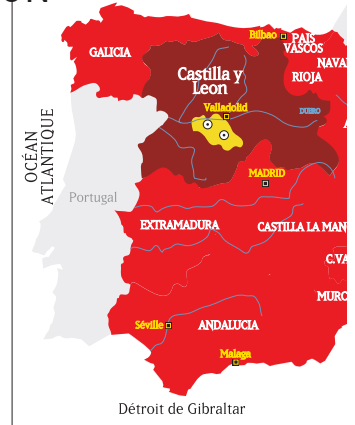




ESPAÑA | 2009 | VDT CASTILLA Y LEÓN



El Albar Lurton Tempranillo



> CEPA

100 % Tempranillo, cepa tinta española por excelencia nacida en el corazón de la Rioja y de Ribera del Duero. Ofrece vinos particularmente aromáticos y muy finos.

> AÑADA 2009

Primavera sin demasiadas lluvias, pero el viñedo tiene una brotación uniforme. Verano con días calurosos y noches algo más suaves de los normal, hecho que hizo tener una uva libre de enfermedades.

> ANÁLISIS

GRADO	14,5% vol.
PH	3,9
ACIDEZ TOTAL	4,2 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,67 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	2,1 g/l

Con 1 000 000 ha, España es el primer viñedo del mundo en superficie. Nuestro viñedo se sitúa en la región de Castilla y León, en la tercera región vitícola de mayor importancia en términos de superficie de España.

Nuestra bodega se sitúa en un pequeño pueblo: Villafranca de Duero.

> Awards

Good Value - Wine&Spirits

CATA

Color rojo granate con reflejos cereza. Limpio y brillante.

Nariz viva, intensa, compota de frutos negros silvestres, moras, arándanos y un fondo especiado de clavo y regaliz.

Boca vivaz, de paso agradable y retonasal frutal.

SUGERENCIAS

Caza, carnes asadas. Acompaña idealmente los asados, churrascos y otras carnes asadas.

> VIÑEDO

Pago : Suelo ferruginoso y arenoso-limoso con muchos cantos rodados en superficie.

Densidad de plantación: 1200 cepas/ha, podadas en vaso.

Clima: Continental (importantes variaciones de temperatura entre el día y la noche - invierno/verano). Efecto amortiguador de las variaciones térmicas proporcionado por el río «Duero».

Edad media de las vides: 25 a 30 años.

Rendimiento: 40 hl/ha.

Origen/Localización: nuestras vides se sitúan en la región de Toro y se distribuyen por ambas orillas del río Duero.

> ELABORACIÓN

Vendimia: Manual.

Vinificación: prefermentativa en frío durante 4 a 5 días a 6 °C seguida por una fermentación alcohólica clásica con temperaturas controladas.

Crianza: solemos criar los vinos de prensa en barrica por separado. Criamos los de gota en barrica de 2 y 3 años durante 6 meses.

18 - 20°C

4 - 6 ans

