



Campo Alegre, el hermano pequeño del Campo Eliseo, con el mismo esmero en todas las etapas, pero con un estilo más ligero. Campo Alegre es una expresión musical que significa "con un tempo vivo y rápido."



CATA

Capa media-alta, picota madura.

En nariz es expresivo, recuerdos a frutos rojos y ligeras notas especiadas.

En boca es de intensidad media, equilibrado y suave. Aromas frutos rojos, canela y maderas nobles.

SUGERENCIAS

Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.

AWARDS 2009

gold medal - CINVE 2012
90 pts - WINE ENTHUSIAST
90 pts - LA GUIA TODOVINO.COM
90 pts - WINE SPECTATOR

AWARDS 2008

92 pts - GUIA PENIN
90+ pts - WINE ADVOCATE
90 pts - GUIA DE CATA

AWARDS 2007

Recommended, 16/20 ★★ - DECANTER
gold medal - CONCOURS INTERNATIONAL
DE VINS ET SPIRITUEUX, SÉVILLE
90 pts - WINE ADVOCATE

16-18°C

10-12 AÑOS



CEPA

100% Tinta de Toro.

Variante del famoso Tempranillo, es la cepa de vino tinto español por excelencia que nace en el corazón de la Rioja y del Rio del Duero - Ofrece vinos aromáticos y muy finos - Principal cepa de la denominación TORO.

AÑADA 2009

Primavera sin demasiadas lluvias, pero el viñedo tiene una brotación uniforme.

Verano con días calurosos y noches algo más suaves de lo normal, hecho que hizo tener una uva libre de enfermedades.

ANÁLISIS

GRADO	15,00% vol.
PH	3,83
ACIDEZ TOTAL	2,93 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,65 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	1,30 g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelo ferruginoso y areno-limoso con muchos cantos rodados en superficie.

Densidad de plantación

1000 cepas/ha.

Clima

Continental, pluviometría de 600 a 700 mm, principalmente en otoño. Muy cálido y seco en verano con importantes variaciones de temperatura entre el día y la noche.

Edad media de las vides

50 años.

Rendimiento

2500 kg/ha

Origen/Localización

La denominación TORO se extiende a 2 provincias: la provincia de ZAMORA y la provincia de VALLADOLID. El relieve está constituido por una meseta y un pequeño valle hacia el río. Las vides se sitúan entre los 620 y los 750 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Vendimia

Manual con selección en la cepa y después en bodega con doble mesa de selección.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío de 4 a 5 días en cubas de 40HL con estrujado, seguida de la fermentación alcohólica y remontado diario, después maceración sobre lías 1 mes.

Crianza

15 meses barrica 100% roble francés.



FRANÇOIS
LURTON
www.francoislurton.com