

HERMANOS LURTON

CUESTA DE ORO

Los hermanos que dieron nombre a esta finca se esforzaron por revelar todo el potencial de la Verdejo: la sutileza de sus aromas, su redondez y acabado, y su complejidad al fermentar y envejecer en barricas de roble.

VARIEDAD DE UVA
Verdejo

APPELLATION
DO Rueda

ELABORACIÓN

Maceración de la piel en prensa durante unas horas. Después del prensado, de 6 a 8 días en frío en tanques de acero inoxidable. El mosto se fermenta en partes : En barricas de roble francés 225l. Roble nuevo. Para extraer componentes fenólicos durante la fermentación alcohólica. Y el resto es tanque de acero inoxidable fermentado. Obtener los aromas de frutas frescas y varietales. Levadura autóctona. Después de un batonnage de 4 a 5 meses.

SUELOS
Suelos arenosos y grava-arcillosos.

PRIMERA COSECHA
1996

DENSIDAD
2200 cepas/ha, en espaldera.

EDAD MEDIA DE LAS VIDES
40 años.

RENDIMIENTO
45 hl/ha.

SUGERENCIA
Pescado a la parrilla con hierbas como lucio o perca, quesos de leche cruda dura como el Comté o el Morbier.

NOTA DEL ENÓLOGO
Hermosa túnica amarilla con destellos dorados. Nariz intensa, fresca y herbácea. Notas de fruta madura de pulpa blanca, heno recién cortado y flores secas. En boca es estructurado y viscoso con un buen equilibrio. En boca es largo, con una interesante complejidad aromática.



HERMANOS LURTON

RUEDA y TORO

François Lurton y su hermano Jacques descubrieron Rueda a través del Sauvignon Blanc, a principios de los años 90. Nace la bodega Hermanos Lurton, fundada en Rueda en 1992. Desde entonces, François Lurton prosiguió su búsqueda de la genuina Verdejo, utilizando métodos de cultivo orgánico, principalmente sin irrigación, y el uso de levaduras autóctonas para fermentar el mosto. Luego vino Toro en 1998.

TAMAÑO
26 ha

INICIO
1992

AWARDS

-2017-
92pts Guia Penin

-2016-
92pts James Suckling
92pts Guia Penin



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897

