

# HERMANOS LURTON



*El Tempranillo es una variedad tinta española por excelencia procedente del corazón de La Rioja y de la Ribera del Duero. Produce vinos muy finos y muy aromáticos.*

## VARIEDAD DE UVA

Tempranillo

## APPELLATION

DO Toro

## ELABORACIÓN

Pre-fermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, perforación de taponés y remontados antes de la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica en depósito. Tanto en acero inoxidable como en hormigón. Después de la fermentación, largo período de maceración (1 mes) sin remontados. Levadura autóctona. Sin SO2 durante la vinificación. Crianza de 6 meses en 2 y 3 barricas de roble francés.

## SUELOS

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

## PRIMERA COSECHA

1998

## NOTA DEL ENÓLOGO

*Bonito color rojo intenso. Nariz muy expresiva, con notas de frutas del bosque, caramelo y vainilla. En boca es rico, estructurado, con taninos suaves. Aromas de frutas rojas, vainilla y un ligero toque balsámico.*

## DENSIDAD

3500 cepas/ha, en espaldera.

## EDAD MEDIA DE LAS VIDES

20 años.

## RENDIMIENTO

45 hl/ha.

## SUGERENCIA

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



# 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

-2016-

91pts Guia Penin

-2015-

91pts Guia Penin



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897