



El Albar Lurton Barricas 2008

François Lurton parte de la base de que es posible hacer buenos vinos allí donde la vid crece naturalmente. Para demostrarlo, ha creado una impresionante gama de vinos provenientes de las más diversas zonas del planeta que mantienen, cada uno en su estilo, una excelente relación calidad-precio y que responden perfectamente a la demanda actual. Para ello, selecciona los mejores terruños posibles y vinifican in situ, con su propio equipo de enólogos, todos los vinos que venden. En la actualidad, François Lurton es propietario y productor en España, Francia, Argentina, Chile...

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León.

Variedades: Tinta de Toro (100%).

Fincas: Suelo ferruginoso y arenoso limoso con muchos cantos rodados en la superficie. 900 cepas/ha podadas en vaso. Edad media de las viñas de 50 años.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Vinificación prefermentativa en frío durante 4-5 días a 6°C con extracción sostenida, pisado y remontado antes de la fermentación alcohólica seguida por un largo período de maceración bajo el sombrero (1 mes) con frecuentes remontados.

Crianza: 12 meses con un tercio de barricas nuevas.

Graduación: 14,4% vol.

Acidez total: 3,12 g/l

Acidez volátil: 0,51 g/l

pH: 3,65

Nota de cata: Color rojo cereza con menisco rubí. Aromas de frutos rojos y negros, vainilla y nuez moscada, con minerales bien equilibrados, elegantes, agradables y suaves. Es largo y persistente en boca. Al final aparecen los sabores afrutados y de crianza, con taninos sedosos.