



Campo Eliseo es el fruto de la asociación en el 2000 de Jacques y François Lurton con Michel y Dany Rolland.

En el 2000, dos nombres respetados del mundo del vino, François Lurton y Michel Rolland (con su esposa Dany), decidieron unir su experiencia de vinificadores internacionales (más de 70 años entre los dos en los viñedos del mundo entero) para producir un vino de alta gama en la región mal conocida de Toro, vecina de Ribera del Duero, en el noroeste de España.

Campo Eliseo en español, Champs Elysée en francés, lo que significa "campos benditos".

En la mitología griega, estos campos eran el lugar donde moraban los benditos después de morir, lugar donde la felicidad era perfecta.



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 los normal, hecho que hizo tener una uva libre de enfermedades.

ANÁLISIS

GRADO	15,0 % vol.
PH	3,80
ACIDEZ TOTAL	4,6 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,77 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	<2 g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelo ferruginoso y arenoso limoso con muchos cantos rodados en la superficie.

Densidad de plantación

900 cepas/ha podadas en vaso.

Clima

Continental, pluviometría de 600-700 mm concentrada en otoño-invierno. Muy cálido y seco durante el verano con importantes variaciones de temperatura (día/noche).

Edad media de las vides

75 años.

Rendimiento

20 hl/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

Numerosas prácticas culturales (Supresión de los hijuelos - Aclareo - Vendimia en verde) - Vendimia manual en banasta y selección manual en mesa antes y después del despalillado.

Vinificación

Prefermentativa en frío, durante 4 - 5 días a los 6 °C, en cubas de 40 hL con sombrero flotante, y fermentación alcohólica con estrujados, descubes y remontados realizados con regularidad - Al final de la fermentación, y como consecuencia de las catas, dejamos macerar el vino durante unas 3 semanas con el fin de extraer una estructura tánica finamente trabajada - Fermentación Maloláctica en barrica de roble francés de grano muy fino.

Crianza

Los vinos de prensa y de yema suelen criarse en barrica por separado. Se procede a una crianza generalmente de 16-18 meses para los vinos de yema antes de su embotellamiento sin filtración.

CATA

Capa alta, picota madura.

En nariz es de intensidad alta, nariz muy fina, recuerdos de frutos rojos, especiad y notas de evanisteria. Entrada fácil pero potente.

En boca es amplio y estructurado, tanino muy pulido. Complejo y equilibrado entre notas frutales, clavo y pimienta negra y notas frescas como regaliz o eucalipto.

SUGERENCIAS

Caza, carnes asadas con hierbas. Asado de cordero - Platos indios

AWARDS 2009

95 pts - Editor's Choice - WINE ENTHUSIAST

93 pts - WINE ADVOCATE

16.5/20 - EL MUNDO VINO

AWARDS 2008

MEDALLA DE ORO - CINVE 2013

92 pts - GUIA PENIN

17/20 - JANCIS ROBINSON

94 pts - WINE SPECTATOR

16-18°C

10-12 AÑOS

