



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 2013

Este año ha sido bastante más lluvioso de lo normal y con un invierno con temperaturas menos frías de lo normal. A finales de abril se produjo una fuerte helada que afectó a los viñedos de Burdigala y a los viñedos de Villafranca, pero no al resto de los viñedos de la DO Rueda. Las lluvias siguieron en la primavera pero el viñedo se desarrolló sano y con buen vigor. Este 2013 se caracterizará por tener menor grado alcohólico, mucho color y una sensación en boca muy equilibrada. Realmente pensamos que ha sido un muy buen año en España a pesar de las condiciones climáticas.

ANÁLISIS

GRADO	14.3% vol.
PH	3,88
ACIDEZ TOTAL	5.43 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,55 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	- g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelos pedregosos, profundos y pobres en materia orgánica. Canto rodado en superficie en la zona Oeste de Toro y arenoso con láminas de arcilla en superficie en Morales de Toro. Gestión de los viñedos bajo agricultura ecológica y sin fertilización.

Densidad de plantación

Densidad muy baja, entre 850 y 1500 plantas por hectárea.

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

Edad entre 25 y 40 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

Viñedo de cultivo tradicional en vaso. Vendimia manual en cajas de 13 kg con selección en la cepa.

Vinificación

Encubado por gravedad en depósitos de pequeño volumen (de 40 a 80 hectolitros) tanto de acero inoxidable como de hormigón. Maceración prefermentativa en frío de 5 a 7 días.

Crianza

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas, remontados frecuentes y bazuqueos suaves a lo largo de la fermentación para extracción de la fracción polifenólica. Finalizada fermentación alcohólica, maceración postfermentativa durante 7 – 10 días en función de la cata y estado de las pieles. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas, una fracción del vino la realiza en depósitos de hormigón y otra en bodega de roble francés de 225 y 600 litros.

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.

16-18°C

10-12 AÑOS



FRANÇOIS LURTON

www.francoislurton.com