



ESPAÑA | 2014 | DO RUEDA

Hermanos Lurton

Sauvignon Blanc

> CEPA

100 % Sauvignon Blanc

> COSECHA 2014

La cosecha de blancos fue sana y madura. Las acideces totales son elevadas con unos PH un tanto altos, pero que no son motivo de preocupación. Como el mes de septiembre fue muy cálido y pesado, las uvas empezaron a sufrir, obligando a realizar antes la vendimia.

Teniendo en cuenta la calidad de las pieles y de las uvas, pudimos realizar largas maceraciones y conservar unos mostos con una turbidez elevada, por lo que nuestras nuevas cubas ovales pudieron funcionar a pleno rendimiento. En este caso obtuvimos también una excelente cosecha que probablemente será superior a la de 2013, que ya era excelente.

> ANÁLISIS

ALCOHOL CONTENT	12,9% vol
PH	3,34
TOTAL ACIDITY	5,8 g/l H ₂ SO ₄
VOLATILE ACIDITY	0,29 g/l H ₂ SO ₄
RESIDUAL SUGARS	1,6 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Arenoso-Guijoso y/o arcilloso-guijoso.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3000 cepas/ha empalizadas y con riego.

CLIMA: Clima mediterráneo / continental con veranos muy calientes y secos e inviernos muy fríos acompañados por heladas frecuentes y precipitaciones de nieve.

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 5 años.

RENDIMIENTO: 55 hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: municipio de Villafranca de Duero. Nuestras vides se sitúan entre 600 y 700 metros de altitud en la meseta de las denominaciones Rueda y Toro. La proximidad del río Duero produce un efecto amortiguador de las variaciones térmicas que en la región son importantes.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: Maduración correcta aunque temprana. Comienzo de vendimia a mediados de agosto. Vendimia nocturna con máquina. Muy buena sanidad.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular prefermentativa en frío. Fermentación lenta a temperaturas controladas. Posterior estancia sobre lías finas en depósito.



Con 1 000 000 ha España es el primer viñedo del mundo en superficie.

Nuestras vides se sitúan en la región de Castilla y León, (3ª región de mayor importancia de España en términos de superficie).

Nuestras parcelas se sitúan en la provincia de Valladolid y se distribuyen en 2 zonas que pertenecen a la DO RUEDA: la Seca con suelos gravellosos y arenosos-limosos y la Rueda con suelos arcillosos-limosos.

La denominación RUEDA fue establecida en 1980. Linda con las denominaciones Toro y Ribera Del Duero. Se extiende a 3 provincias (Valladolid - Ávila - Segovia) y consta de un promedio de 7 700 ha de vides situadas entre 600 y 700 metros de altitud.

> Awards 2014

90 pts - Guía Peñín

CATA

 Color amarillo pajizo con reflejos verdes.

 La nariz es sutil y fresca con notas de flor blanca, hierba recién segada y cítricos.

 En boca primero se revelan el frescor, la primorosa acidez, un buen volumen proporcionado por la crianza sobre lías finas así como la elegancia aromática. Por último son nuevas evocaciones de hierbas frescas, mango y pomelo que aparecen.

SUGERENCIAS

almón ahumado, lubina a la sal, paella valenciana de verduras

 10 - 12 °C

 2 años



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com