



CATA

Capa alta, picota madura.

Fruta roja madura en nariz, elegantes notas balsámicas hacen que la nariz sea fina y larga.

En boca tiene una entrada amable, estructura media y tanino maduro. Los aromas en boca vuelven a recordar a frutos rojos, regaliz, y notas especiadas procedentes de la crianza. Final medio.

SUGERENCIAS

Aperitivos con base de embutido ibérico. Queso curado de leche de oveja. Estofado de ternera roja.

AWARDS 2010

SILVER MEDAL - XV EDICIÓN NACIONAL VII INTERNACIONAL DE LOS PREMIOS ZARCILLO

16-18°C

4-5 AÑOS

*Sé cómo es necesario, en la colina de llamas,
penar, sudar y un sol abrasador
para engendrar mi vida y darme un alma;
mas no seré yo ingrato ni malvado.*

CEPA

100% Tempranillo.

Es la cepa de vino tinto español por excelencia que nace en el corazón de la Rioja y del Río 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. El 12 de octubre empezamos a vendimiar el tempranillo en buenas condiciones sanitarias. El vino resultante es muy elegante, con aromas a fresa ácida y fruta roja.

ANÁLISIS

GRADO	14.43 % vol.
PH	3.82
ACIDEZ TOTAL	4.91 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0.71 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	2.2 g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelo pobre, arenoso y con láminas de arcilla en profundidad. Abundante grava y canto rodado.

Densidad de plantación

1.000 cepas/ha podadas en vaso.

Clima

Continental, pluviometría de 300-350 mm concentrada en otoño-invierno. Muy cálido y seco durante el verano con importantes variaciones de temperatura (día/noche).

Edad media de las vides

20 años.

Rendimiento

4.500 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

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 80 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 sobre lías durante una semana con el fin de extraer una estructura tánica finamente trabajada - Fermentación maloláctica en barrica francesa de grano fino y tanque de acero inoxidable.

Crianza

6 meses en barrica 100% roble francés.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com