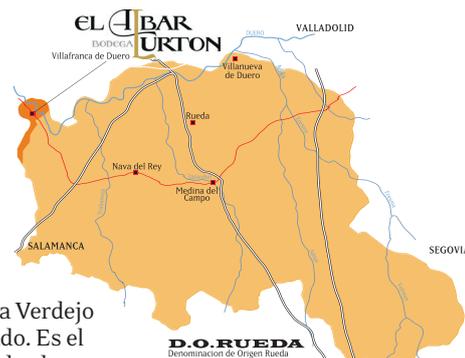


ESPAÑA | 2015 | DO RUEDA

# Hermanos Lurton Verdejo



## > CEPA

100% VERDEJO

Hermanos Lurton Verdejo representa la esencia de la uva Verdejo de nuestros viñedos presentado como vino seco y afrutado. Es el vino original que hacemos desde 1992 que ha influenciado el en los últimas décadas para generar el nuevo estilo en Rueda.

## > COSECHA 2015

Tras un invierno sin incidencias llegamos a la primavera con menos lluvias de lo habitual, no obstante la brotación se produce a mediados de abril, como de costumbre. Mayo pasa sin heladas, que es el mayor riesgo para mermar la producción. La floración transcurre sin incidencias pero sigue sin llover durante el verano. Comenzamos la vendimia en Rueda a mediados de septiembre con uva muy sana y muy aromática, lo que permite maceraciones largas con vinos muy estructurados perfectos para nuestros mejores blancos. Las fermentaciones con levaduras indígenas transcurren sin incidencias y los vinos resultantes vienen llenos de color y con una estructura y aromas propios de una buena añada.

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 gravelosos 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 - Avila - Segovia) y consta de un promedio de 7 700 ha de vides situadas entre 600 y 700 metros de altitud.

## CATA



Color amarillo pajizo con reflejos verdoso. Limpio, brillante.



Nariz intensa, fresca y recuerdos a hierba recién cortada y fruta blanca de pepita.



Entrada amplia, suave y glicérica. Recuerdo de nuevo a fruta blanca e hinojo, con algunas notas de frutos secos, como consecuencia de su crianza sobre lías finas.

## > ANÁLISIS

GRADO	13% vol
PH	3.35
ACIDEZ TOTAL	5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDEZ VOLATILE	0.32 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
AZÚCARES RESIDUALES	2.3 g/l

## > VIÑEDO

**PAGO:** Suelo arenoso, profundo y pobre. Arcilla en profundidad y canto rodado en superficie. Viñedos procedentes del sur de La Seca y sur de Valladolid.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 3300 cepas/ha empalizadas y con riego.

**CLIMA:** Continental (importantes variaciones de temperatura día/noche e invierno/verano) - Gran luminosidad.

**EDAD MEDIA DE LAS VIDES:** Entre 25 - 40 años.

**RENDIMIENTO:** 70 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.

## > Awards 2013

90 pts - Guía Peñín



Mundus Vini

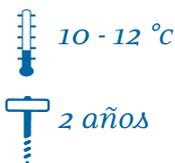
## > Awards 2012

92 pts - Guía de Vinos Gourmets

90 pts - Guía Peñín

## SUGERENCIAS

Aperitivo - ideal con postres (tarta de manzana, ensalada de frutas).



## > ELABORACIÓN

**VENDIMIA:** Vendimia independiente de cada parcela, nocturna y a máquina.

**VINIFICACIÓN:** Maceración prefermentativa en frío durante 6 - 8 horas antes del prensado. Prensado en prensa inerte de membrana. Desfangado estático en frío, seguido de estabulación en frío durante una semana a 5 - 8 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de pequeño volumen para vinificar por separado cada parcela, la fermentación se realiza con levaduras seleccionadas que respetan el varietal. No se realiza fermentación maloláctica.

**CRIANZA:** Crianza sobre lías finas durante 4 meses. Permanece con ellas hasta el embotellado.



FRANÇOIS LURTON

www.francoislurton.com