



Herederos Lurton

Cuesta Grande 2006

Vino Tinto

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León. Un área de clima continental con importantes variaciones de temperatura tanto entre la noche y el día como entre el invierno y el verano. Las precipitaciones son escasas y la insolación abundante.

Variedades: Tempranillo (100%).

Fincas: Suelo ferruginoso y arenoso-limoso con muchos cantos rodados en superficie. Viñedos podados en vaso.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Prefermentativa en frío durante 4-5 días a 6°C y después fermentación alcohólica clásica con temperaturas controladas. Corta maceración posterior para lograr un carácter afrutado.

Crianza: Los vinos de prensa se crían por separado y en barrica. Los vinos de gota se crían durante doce meses con un tercio de barricas nuevas.

Graduación: 15% vol.

Acidez total: 3,35 g/l

Acidez volátil: 0,54 g/l

Azúcares residuales: 0,39 g/l

pH: 3,70

Nota de cata: Hermosa capa de color rojo cereza de profunda intensidad. Aromas complejos a ciruela, cereza, notas tostadas, de brioche y un toque de regaliz. Boca aterciopelada, con una excelente densidad tánica y una larga persistencia aromática con recuerdos de frutas frescas.