



Lurton

El Albar Excelencia 2005

Vino tinto

Denominación de Origen: Toro, una denominación que se distribuye por dos provincias: Zamora y la provincia de Valladolid. Una meseta y un pequeño valle que baja hacia el río forman el relieve. Las vides se sitúan entre 650 y 825 metros de altitud, en un terreno suavemente ondulado con pendientes muy ligeras. El clima es continental extremo, con veranos largos y calurosos e inviernos muy fríos. Las temperaturas pueden caer hasta los 10 grados bajo cero y la pluviosidad media es de 350 mm.

Varietades: Tinta de Toro (100%).

Fincas: Suelo ferruginoso y arenoso limoso con muchos cantos rodados en la superficie. 1.800 cepas/ha podadas en vaso. Edad media de las viñas de menos de 30 años. Rendimiento de 30 hectolitros por hectárea.

Vendimia: Manual, con selección anterior al despalillado.

Elaboración: Maceración en frío (6°C) durante cinco días en depósitos de 150 hectolitros, seguido de fermentación alcohólica tradicional con remontados. A continuación, unas dos semanas de maceración.

Crianza: Los vinos de prensa envejecen en barricas por separado. Los vinos de yema envejecen durante 16-18 meses en barricas. Embotellado sin filtración.

Graduación: 15% vol.

Acidez total: 3,42 g/l de H₂SO₄

Acidez volátil: 0,68 g/l de H₂SO₄

Azúcares residuales: 0,4 g/l

pH: 3,73

Nota de cata: Color rojo cereza muy profundo. Complejo en nariz, con atractivas notas de madera perfectamente combinadas con los aromas a frutos rojos maduros. Bella estructura en boca con una importante concentración tánica. Atractivo retorno aromático en el final con notas tostadas y afrutadas (cereza, frambuesa).