

# RUEDA

2020

La vendimia de esta parcela se realizó el 3 de septiembre de 2020, fue un año lluvioso lo cual tuvo una gran influencia sobre nuestro viñedo dado que no tenemos riego. La precipitación del año rondó los 450 mm/m<sup>2</sup>, cuando lo habitual son 350 mm/m<sup>2</sup>. El rendimiento de la parcela fue de un poco menos 25 Hl/Ha, que, unido a una buena precipitación, propició que el vigor de las plantas fuera el idóneo para obtener unas uvas con un enorme potencial aromático. Las prácticas culturales empleadas fueron ecológicas y la sanidad de cosecha fue inmejorable.

## ORIGEN

D.O. Rueda

## CEPAS

100% Sauvignon blanc

## ELABORACIÓN

La uva se vendimia a mano, tras pasar la noche en la cámara de frío, la uva pasa por una mesa de selección de racimos, y después de la despalladora, otra mesa de selección de bayas hasta llegar a la prensa dónde la uva macerará durante 3 horas. La fermentación alcohólica la desarrollan levaduras indígenas seleccionadas en nuestros propios viñedos, la fermentación fue muy larga, duró 75 días.



# CAMPO ELISEO

TORO RUEDA



## PAGO

Suelo gris-marrón oscuro, con grava, arenoso-arcilloso, rico en calcio y magnesio

## DENSITÉ

2 300 vides/ha

## EDAD DE LAS VIDES

20 años

## RENDIMIENTO

25 hL/ha.

## PRIMERA COSECHA

2020

## CATA

Dorado pálido brillante. Nariz con buena intensidad, muy cerrada en el inicio, que obliga a trabajarse bien la copa para ir sacándole matices. Su carácter es floral, con notas de fruta de hueso y musgo, algunos toques minerales, además de un cierto toque balsámico. Con más aire van apareciendo algunas trazas almibaradas y cítricas. Profundo y elegante.

En boca se muestra espectacular, tiene una sensación de equilibrio que solo se dan en las grandes añadas. La acidez está bien integrada, tiene un paso firme y denso, sin aristas, resulta largo y profundo en el final tras el que nos deja recuerdos florales y cítrico, con una magnífica persistencia y cierto deje amargoso. Muy elegante.

## SUGERENCIAS

Pescados, carnes a la brasa, ibéricos, quesos curados.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com