

CAMPO ELÍSEO

Cuvée Alegre

TORO

2018

El año 2018 se ha caracterizado por ser un año muy lluvioso, especialmente en primavera. Entre los meses de abril y junio, tuvimos una pluviometría superior a la de todo el año 2017. Esto provocó un desarrollo vegetativo muy fuerte, las plantas tuvieron mucho vigor y tuvimos una fuerte presión de enfermedades causadas por hongos, lo que nos obligó a estar muy pendientes a través de prácticas orgánicas para tener un buen estado sanitario.

PAGO

Arenisca, suelo de grava

VARIETALES

100% Tinta de Toro

DENSIDAD & RENDIMIENTO

5000 pies / ha

40 hL / ha

EDAD DE LAS VIDES

30 años

PRIMERA COSECHA

2007

ELABORACION

Prefermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Tras la fermentación, periodo prolongado de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena.

CRIANZA

10 meses. En parcelas separadas desde el principio hasta el final de la crianza. Cada lote hace su crianza por separado.

CATA

En nariz es expresivo, recuerdos de frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es de intensidad media equilibrado y suave. Aromas de canela y maderas nobles.

SUGERENCIAS

Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.

AWARDS

2018

94pts James Suckling

2017

93**pts Miquel Hudin

90pts Guia Penin

2016

92pts James Suckling

92pts Gourmets

91pts Wine Spectator



ORIGEN

D.O. TORO

SPAIN

EUROPE



TORO/RUEDA

