

Lurton Tempranillo



VARIETALES:
Tempranillo.

D.O.: Toro

Descripción:

La calidad de la uva permaneció conservada, porque incluso con esta gran sequía no hubo ningún fenómeno de ola de calor ardiente. Las bayas permanecieron en un estado muy saludable. Todas nuestras viñas cuentan con una agricultura orgánica, certificada para nuestras parcelas de variedades tintas desde 2019 y en transición para las parcelas de uva blanca. Trabajamos sin SSO2 y solo corregimos nuestros vinos en el último momento en dosis mínimas.

Vinificación:

Prefermentación en frío entre 4 y 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Fermentación alcohólica en depósito de hormigón. Tras la fermentación, largo periodo de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena. Viticultura ecológica desde 2017

Nota de Cata:

Una expresión realmente elegante de Toro. Tiene aromas de violetas y delicado cedro, con un paladar fresco, equilibrado y redondo, con notas ricas y densas de grosella roja y damasco que se deslizan suavemente por la lengua. Hay un borde de acidez y un toque final de calidez con un sutil acabado en roble.