

HERMANOS LURTON



2024

Durante 2024, la precipitación estuvo muy cerca del promedio histórico. Sin embargo, como ha sido cada vez más común en los últimos años, la lluvia se concentró en los meses de invierno, con casi nula precipitación durante el ciclo vegetativo de la vid. Solo se registraron algunas lluvias aisladas en septiembre. En cuanto a las temperaturas, el invierno no fue muy frío, y el verano fue cálido, aunque no tan intenso como en los dos años anteriores. Desde una perspectiva de salud, fue un año muy favorable, sin problemas significativos.

SUELO

Suelo pobre, arenoso y con láminas de arcilla en profundidad. Abundante grava y canto rodado

VARIETALES

100% Tempranillo

DENSIDAD & RENDIMIENTO

Plantaciones en alta densidad (6000 plantas/ha y viñas en vaso con 2000 plantas/ha 35 hL/ha

EDAD DE LAS VIDES

Entre 20 y 10 años

PRIMERA COSECHA

2007

ELABORACION

Después de una selección, la uva se macera en frío en un depósito de 80 Hl. durante 4-5 días a 8°C, formando un «sombbrero» mientras el mosto se queda abajo. Luego, comienza la fermentación alcohólica con remontados suaves para extraer taninos y aromas amables. Al final, se reduce la frecuencia de los remontados y se determina el momento de extraer el vino para lograr una estructura tánica elegante mediante catas. Parte del vino fermenta en depósito de hormigón y otra en barrica de roble francés.

CRIANZA

4 meses en barrica de 225 litros de roble francés de grano fino

CATA

A la vista podemos apreciar un bonito color rojo picota con reflejos morados en su borde. En nariz tiene buena intensidad y resulta fresco, con aromas de fruta roja notas de flores y notas minerales. En boca el vino se muestra fresco, de carácter alegre, frutal y floral. La madera está muy bien integrada y esto logra que sea un vino con un buen equilibrio

SUGERENCIAS

Es un ideal vino para tapas, aperitivos, todo tipo de embutidos, quesos y carnes, ya sean a la brasa o en salsa. Es un vino muy gastronómico que admite multitud de platos.

AWARDS

- 2022**
92pts Vinous
- 2021**
91pts Vinous
- 2020**
92pts James Suckling
91pts BEST BUY - Wine Enthusiast
91pts Guia Gourmet
90pts Guia Penin
- 2019**
91pts***** Guia Penin
91pts** Miquel Hudin
90pts James Suckling



ORIGEN

D.O. TORO

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA

