

CAMPO ALEGRE 2014 DO TORO ESPAGNE

MILLESIME 2014

À Toro et Rueda, ce fut plus facile qu'en France car l'été a été beau et sec, et la pression du mildiou bien moindre. Les températures ont été un peu moins fortes que les normales saisonnières mais avec un ensoleillement maximum. Cette situation a permis à la vigne d'avoir un cycle de maturité dans de très bonnes conditions. La récolte des blancs a été saine et mûre. Nous avons pu faire de longues macérations et garder des moûts avec une turbidité élevée, ce qui a permis à nos nouvelles cuves en forme d'oeuf de fonctionner à plein. Là aussi, nous tenons un excellent millésime qui sera probablement supérieur au 2013, qui fut déjà très beau.

APPELLATION

D.O TORO

CEPAGE

100% TINTA DE TORO



ELABORATION

Vendanges : manuelle en cagettes de 15 kg puis tri manuel sur tapis roulant avant et après éraflage.

Vinification : Préfermentaire à froid pendant 4 - 5 jours à 6°C avec extraction soutenue, pigeage et remontage avant fermentation alcoolique suivie d'une période longue de macération sous peaux (1 mois) avec remontages réguliers.

Élevage : 14 mois en barriques de bois français.



TERROIR

Sol ferrugineux et sablo-limoneux avec beaucoup de galets roulés en superficie.

DENSITE

1 100 pieds / ha.

AGE DES VIGNES

40 ans

RENDEMENT

4000 kg / ha

NOTE DE DEGUSTATION

Belle couleur de griotte mûre.

Le nez est expressif avec des arômes de fruits rouges, de cacao et de légères notes épicées.

En bouche, il est rond, structuré et tannique.

ACCORDS METS/VIN

Gibier, rôti d'agneau, ragoûts, gâteaux au chocolat.

