



DÉGUSTATION

Belle robe rouge profond.

Ce vin se montre très expressif au nez, avec un retour de fruits rouges, de caramel et de notes vanillées.

L'entrée en bouche est ample, structurée, avec des tanins souples. Nous retrouvons des arômes de fruits rouges, de vanille et de légères notes de balsamique.

SUGGESTIONS

En apéritif avec des charcuteries ibériques. Fromage jeune au lait de brebis. Veau mariné dans une crème de balsamique.

AWARDS 2012

91 pts - GUÍA PEÑÍN

AWARDS 2011

17/20 "Prodigious!" - V2VIN

AWARDS 2010

SILVER MEDAL - XV EDICIÓN NACIONAL VII INTERNACIONAL DE LOS PREMIOS ZARCILLO

16-18°C

4-5 ANS

*Sé cómo es necesario, en la colina de llamas,
Je sais comme il est nécessaire, dans la colline en feu,
penar, sudar y un sol abrasador
peiner, suer sous un soleil de plomb
para engendrar mi vida y darme un alma;
pour engendrer ma vie et me donner une âme;
mas no seré yo ingrato ni malvado.
je ne serai plus ingrat ni malveillant.*

CÉPAGES

100% Tempranillo.

Cépage rouge espagnol par excellence né au cœur de la Rioja et du Rio del Duero.

Il donne des vins aromatiques et de très grande finesse. Principal cépage de l'appellation TORO.

MILLÉSIME 2018

L'année 2018 a été caractérisée comme une année très pluvieuse, surtout au printemps.

Entre le mois d'avril et de juin, nous avons eu une pluviométrie plus élevée que l'année 2017. Cela a causé une très forte développement végétatif, les plantes ont eu beaucoup de vigueur et nous avons eu une forte pression sur les maladies causées par les champignons, ce qui nous a obligés à être très attentifs par le biais de pratiques respectueuses de l'agriculture biologique pour avoir un bon état sanitaire. Les vendanges ont commencé quinze jours plus tard qu'en 2017. Nous avons commencé avec le Sauvignon le 16 septembre, huit jours plus tard, le 24 septembre, nous avons fait de même avec le Verdejo et le 27, nous avons récolté le Tempranillo de nos Hermanos Lurton Valentín Rose. La récolte s'est déroulée dans les meilleures conditions, il n'y avait pratiquement pas d'interruptions dues à la pluie et les températures diurnes de 28-32 degrés ont été récurrentes les nuits étaient fraîches ce qui a permis à la plante d'atteindre sa maturité. La récolte du Verdejo a pris fin le 8 Octobre. Dans notre cave de Toro, nous avons commencé le 24 septembre avec notre rosé de Peleagonzalo. Nous avons commencé avec les variétés rouges le 28 septembre et l'on a terminé le 23 octobre. La climatologie a été bienveillante et a permis une maturité optimale puisqu'il s'agissait d'une année avec de fortes précipitations pour ce millésime. La maturité phénologique et technique s'est produite aux mêmes dates, ce qui a donné une pleine maturité de l'espèce. Ce sont des vins d'une grande complexité et d'un grand équilibre. Cela pourrait être le résumé du millésime. Beaucoup de travail de soin de la vigne et de sélection du raisin, pour le moment, nous pouvons dire que dans ce millésime, il semble que nous aurons une très bonne qualité dans les blancs, les rosés et les rouges. Les rouges auront une coupe plus fraîche et plus claire.

ANALYSES

DEGRÉ	TBC % vol.
PH	TBC
ACIDITÉ TOTALE	TBC g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	TBC g/l H2SO4
SUCRES RÉSIDUELS	TBC g/l

VIGNOBLE

Terroir

Sol pauvre, aride, argileux en profondeur, avec beaucoup de galets roulés en superficie.

Densité de plantation

1.000 pieds /ha taillés en gobelet.

Climat

Continental, pluviométrie de 300-350 mm, concentrée en automne-hiver. Très chaud et sec durant l'été avec des variations de température (jour/nuite) importantes.

Âge moyen des vignes

20 ans.

Rendement

4.500 kg/ha.

Origine, Localisation

L'appellation TORO se répartit sur deux provinces : la province de ZAMORA et la province de VALLADOLID. Le relief est constitué d'un plateau et d'un vallon vers le fleuve. Les vignes se situent entre 620 et 750 mètres d'altitude.

ÉLABORATION

Vendanges

Vendange manuelle en cagette puis tri manuel sur tapis roulant avant et après éraflage.

Vinification

Préfermentaire à froid pendant 4 – 5 jours à 6°C dans cuves de 80 hL à chapeau flottant puis fermentation alcoolique avec des pigeages, délestages et remontages réguliers – A la fin de la fermentation, et suite aux dégustations nous laissons macérer le vin environ 1 semaine de façon à extraire une structure tanique finement travaillée - Fermentation Malolactique en barrique française à grains très fins et cuve en acier inoxydable.

Élevage

6 mois en barriques 100% de chêne français.