



NOTAS DE CATA

Capa media-alta, picota madura. En nariz es expresivo, recuerdos a frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es de intensidad media equilibrado y suave. Aromas frutos rojos, canela y maderas nobles.

SUGERENCIAS

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

PUNTUACIONES

AWARDS 2018 94 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2017 93** pts - MIQUEL HUDIN 90 pts - GUIA PENIN AWARDS 2016 92 pts - GUIA GOURMETS 92 pts - JAMES SUCKLING 91 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2014 95 pts - GUIA GOURMETS 93 pts - GUIA PENIN 93 pts - WINESPECTATOR 91 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2013 90 pts - WINE ADVOCATE 90 pts - GUIA PENIN AWARDS 2012 92 pts - GUIA PENIN 88-90 pts - WINE ADVOCATE AWARDS 2010 92 pts - GUIA GOURMETS 91 pts - WINE ADVOCATE 90 pts - WINE ENTHUSIAST AWARDS 2009 Gold Medal - CINVE 2012 91 pts - GUIA PENIN

TEMPERATURA

16-18°C

CONSUMO

10-12 AÑOS

DO TORO CAMPO ALEGRE TEMPRANILLO 2018

CEPA

100% Tinta de Toro. Variante del famoso Tempranillo, es la cepa de vino tinto español por excelencia que nace en el corazón de la Rioja y de la Ribera del Duero - Ofrece vinos aromáticos y muy finos. Es la principal variedad de la denominación TORO.

VIÑEDO

Suelo

Suelos pedregosos, profundos y pobres en materia orgánica. Canto rodado en superficie en la zona Oeste de Toro y arenoso con láminas de arcilla en superficie en Morales de Toro. Gestión de los viñedos bajo agricultura ecológica y sin fertilización.

Densidad

Densidad muy baja, entre 850 y 1500 plantas por hectárea.

Clima

Continental, pluviometría de 600 a 700 mm, principalmente en otoño. Muy cálido y seco en verano con importantes variaciones de temperatura entre el día y la noche.

Edad media de la vides

Edad entre 25 y 40 años.

Rendimiento

2500 kg/ha

Origen / Localización

La denominación TORO se extiende a 2 provincias: la provincia de ZAMORA y la provincia de VALLADOLID. El relieve está constituido por una meseta y un pequeño valle hacia el río. Las vides se sitúan entre los 620 y los 750 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Viticultura

Vino organico

Vendimia

Viñedo de cultivo tradicional en vaso. Vendimia manual en cajas de 13 kg con selección en la cepa.

Vinificación

Encubado por gravedad en depósitos de pequeño volumen (de 40 a 80 hectolitros) tanto de acero inoxidable como de hormigón. Maceración prefermentativa en frío de 5 a 7 días.

Crianza

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas, remontados frecuentes y bazuqueos suaves a lo largo de la fermentación para extracción de la fracción polifenólica. Finalizada fermentación alcohólica, maceración postfermentativa durante 7 - 10 días en función de la cata y estado de las pieles. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas, una fracción del vino la realiza en depósitos de hormigón y otra en barrica de roble francés de 225 y 600 litros.

LA AÑADA

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 atentos a través de prácticas orgánicas para tener un buen estado sanitario. La cosecha comenzó quince días más tarde que el año pasado.