



DO TORO CAMPO ELISEO TINTA DE TORO 2017

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 de origen TORO.

VIÑEDO

Suelo

Viñedos muy viejos, algunos centenarios. Suelos arenosos, 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

Viñedo de cultivo tradicional en vaso con pie franco. Densidad muy baja, entre 800 y 1500 plantas por hectárea.

Clima

Continental, pluviometría de 600-700 mm concentrada en otoño-invierno. Muy cálido y seco durante el verano con importantes variaciones de temperatura (día/noche).

Edad media de la vides

50 años.

Rendimiento

20 hl/ha.

Origen/Localización

La denominación de origen TORO se extiende a lo largo de 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

Vendimia manual en cajas de 13 kg con selección en la cepa. En bodega se realiza doble mesa de selección para racimo y grano.

Vinificación

Fermentación maloláctica con bacterias indígenas en barrica nueva de roble francés de 225 y 600 litros.

Crianza

Crianza en barricas de roble francés de 225 litros y 600 litros durante 16 meses.

LA AÑADA

2017 fue una vendimia excepcionalmente precoz. Las vicisitudes climáticas fueron el rasgo distintivo más destacado de esta añada. Las heladas tardías a finales de abril se dejaron sentir de manera importante en varias DO castellanas. Este año, fue la sequía la que marcó el ritmo en nuestro viñedo : menos de 250 mm de precipitaciones en Rueda y 300 mm en Toro. Consecuencia directa : un importante descenso en el nº de kg vendimiados y una maduración precoz de las uvas.

NOTAS DE CATA

Color oscuro intenso y agradable concentración en nariz, con aromas de grosella negra y mora. En boca se nota una hermosa intensidad, tensión, volumen y acidez. Los sabores de grosella negra y bayas negras son equilibrados y tostados, notas sutiles de chocolate, taninos firmes y un toque granulado definen el final.

SUGERENCIAS

Caza, carnes asadas con hierbas. Asado de cordero - Platos indios

PUNTUACIONES

AWARDS 2017 93 pts - JAMES SUCKLING 94 pts - GUIA PEÑIN AWARDS 2015 94 pts - JAMES SUCKLING 94 pts - GUIA GOURMETS AWARDS 2014 94 pts - JAMES SUCKLING 90 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2012 90-93 pts - WINE ADVOCATE AWARDS 2011 92 pts - WINE ADVOCATE AWARDS 2009 98 pts - GUIA DE VINOS GOURMETS 95 pts - Editor's Choice - WINE ENTHUSIAST 93 pts - WINE ADVOCATE 16.5/20 - EL MUNDO VINO AWARDS 2008 MEDALLA DE ORO- CINVE 2013 17/20 - JANCIS ROBINSON 94 pts - WINE SPECTATOR

TEMPERATURA

16-18°C

CONSUMO

10-12 AÑOS