



DO TORO CAMPO ALEGRE TEMPRANILLO 2018

100% Tinta de Toro. Variante du célèbre Tempranillo, cépage rouge espagnol par excellence né au coeur de la Rioja et du Rio del Duero. Il donne des vins aromatiques et d'une très grande finesse. Il est le principal cépage de l'appellation TORO.

CÉPAGE

100% Tinta de Toro. Variante du célèbre Tempranillo, cépage rouge espagnol par excellence né au coeur de la Rioja et du Rio del Duero. Il donne des vins aromatiques et d'une très grande finesse. Il est le principal cépage de l'appellation TORO.

VIGNOBLE

Terroir

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

Densité de plantation

1100 pieds/ha plantés en gobelet

Climat

Continental, pluviométrie de 600-700 mm, concentrée en automne-hiver. Très chaud et sec durant l'été avec des variations de température (jour/nuit) importantes.

Age moyen des vignes

40 ans.

Rendement

4000 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.

ELABORATION

Viticulture

Vin Biologique

Vendanges

Vendange 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.

Elevage

14 mois en barriques de bois français.

LE MILLÉSIME

L'année 2018 a été caractérisée comme une année très pluvieuse, surtout au printemps. Entre les mois d'avril et de juin, nous avons eu une pluviométrie supérieure à celle de toute l'année 2017. Cela a provoqué un très fort développement végétatif, les plantes avaient beaucoup de vigueur et nous avons eu une forte pression de maladies causées par des champignons, ce qui nous a obligés à être très conscients à travers des pratiques biologiques pour avoir un bon état sanitaire. La récolte a commencé quinze jours plus tard que l'année dernière.

DÉGUSTATION

Intensité moyenne-haute, cerise mûre. Nez expressif, rappelant les fruits rouges et de légères notes épicées. En bouche, il est d'intensité moyenne, équilibré et doux. Arômes de fruits rouges, de cannelle et de bois.

SUGGESTIONS

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

RÉCOMPENSES

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

TEMPÉRATURE

16-18°C

CONSOMMATION

10-12 ANS