DO TORO
CAMPO ELISEO TINTA DE TORO 2017

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 de très grande finesse. 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 de très grande finesse. Principal cépage de l'appellation TORO.

VIGNOBLE

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

Densité de plantation
900 pieds /ha taillés en gobelet.

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

Age moyen des vignes
50 ans.

Rendement
20 hl/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
Nombreuses pratiques culturales (Supression des entre-coeurs - Effeuillage - Vendange en vert). 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 des cuves de 40 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 3 semaines de façon à extraire une structure tanique finement travaillée. Fermentation malolactique en barrique de chêne français à grain très fin.

Elevage
Les vins de presse et de goutte sont généralement élevés à part en barriques. On procède à un élevage généralement de 16-18 mois pour les vins de goutte avant de les embouteiller sans filtration.

LE MILLÉSIME

Le 2017 a été un millésime exceptionnellement précoce. Les vicissitudes climatiques ont été l'élément distinctif le plus remarquable de ce millésime. Les gelées tardives de fin avril ont été ressenties de manière importante dans plusieurs DO castillanes. Cette année, c'est la sécheresse qui a rythmé notre vignoble: moins de 250 mm de pluie à Rueda et 300 mm à Toro. Conséquence directe: une diminution significative du nombre de kg récoltés et une maturation précoce des raisins.

DÉGUSTATION

Couleur sombre intense et belle concentration au nez, avec des arômes de cassis et de mûre. La bouche est vive et relevée, avec beaucoup d'acidité et de vivacité. Les saveurs de cassis et de petits fruits noirs sont équilibrées et grillées, de subtiles notes de chocolat, des tanins fermes et une pointe granuleuse définissent la finale.

SUGGESTIONS

Gibier, viandes grillées aux herbes. Rôti d'agneau. Plats indiens.

RÉCOMPENSES

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

TEMPÉRATURE

16-18°C

CONSOMMATION

10-12 ANS