



CUESTA GRANDE CUESTA GRANDE 2013

Cuesta Grande, TORO (ZAMORA) - D.O. TORO. Située au coeur du plateau de Toro, cette parcelle de Tinta de Toro est plantée en gobelet sur des sols profonds, graveleux et pauvres. Elle est en viticulture biologique. C'est un grand terroir de Toro, identifié par François Lurton années après années, qui produit la plus belle et élégante expression de la Tinta de 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

Vendanges

Vendange manuelle en cagettes de 15 kg puis tri manuel sur tapis roulant avant et après éraflage.

Vinification

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

Cette année a été relativement plus humide que d'ordinaire et l'hiver a connu des températures moins froides que la normale. La quantité récoltée est similaire à celle du millésime précédent, et a donné un vin très aromatique et élégant. A Burdigala aussi nous avons dû avancer la date des vendanges pour éviter les problèmes de pourriture grise. Le millésime 2013 sera caractérisé par un degré d'alcool plus faible, beaucoup de couleur et une sensation très équilibrée en bouche. 2013 est une très bonne année en Espagne, malgré les conditions climatiques.

DÉGUSTATION

Belle couleur de griotte mûre. Le nez est expressif avec des arômes de fruits rouges, de cacao et de légères notes épicées. En bouche, il est rond, structuré et tannique.

SUGGESTIONS

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

TEMPÉRATURE

16-18°C

CONSOMMATION

10-12 ANS