



Campo Eliseo es el fruto de la asociación en el 2000 de Jacques y François Lurton con Michel y Dany Rolland.

En el 2000, dos nombres respetados del mundo del vino, François Lurton y Michel Rolland (con su esposa Dany), decidieron unir su experiencia de vinificadores internacionales (más de 70 años entre los dos en los viñedos del mundo entero) para producir un vino de alta gama en la región mal conocida de Toro, vecina de Ribera del Duero, en el noroeste de España.

Campo Eliseo en español, Champs Elysée en francés, lo que significa "campos benditos".

En la mitología griega, estos campos eran el lugar donde moraban los benditos después de morir, lugar donde la felicidad era perfecta.



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 del Río del Duero - Ofrece vinos aromáticos y muy finos - Principal cepa de la denominación TORO.

AÑADA 2006

Después de un 2005 muy seco, la brotación resultó difícil, al igual que el desarrollo de los primeros estadios de desarrollo de la planta. De esta manera el número de racimos fue más bajo de lo normal. El verano seco produjo una maduración lenta que hizo que muchos viticultores vendimiasen prematuramente. El que supo esperar, consiguió una uva de perfectos taninos.

ANÁLISIS

GRADO	15,00% vol.
PH	3,9
ACIDEZ TOTAL	4,8 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,9 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	1,5 g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelo ferruginoso y arenoso limoso con muchos cantos rodados en la superficie.

Densidad de plantación

900 cepas/ha podadas en vaso.

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 las vides

40 años.

Rendimiento

20 hl/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

Vendimia

Numerosas prácticas culturales (Supresión de los hijuelos - Aclareo - Vendimia en verde) - Vendimia manual en banasta y selección manual en mesa antes y después del despallado.

Vinificación

Prefermentativa en frío, durante 4 - 5 días a los 6 °C, en cubas de 40 hL con sombrero flotante, y fermentación alcohólica con estrujados, descubes y remontados realizados con regularidad - Al final de la fermentación, y como consecuencia de las catas, dejamos macerar el vino durante unas 3 semanas con el fin de extraer una estructura tánica finamente trabajada - Fermentación Maloláctica en barrica de roble francés de grano muy fino.

Crianza

Los vinos de prensa y de yema suelen criarse en barrica por separado. Se procede a una crianza generalmente de 16-18 meses para los vinos de yema antes de su embotellamiento sin filtración.

CATA

Capa alta, picota madura.

En nariz es de intensidad media-alta, nariz muy fina, recuerdos de frutos rojos, especiad y notas de evanisteria.

En boca es amplio y estructurado, con entrada fácil pero potente, tanino muy pulido. Complejo y equilibrado entre notas frutales, clavo y pimienta negra y notas frescas como regaliz o eucalipto.

SUGERENCIAS

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

AWARDS 2006

GRAN MEDALLA DE ORO- CINVE 2012
95 pts "BEST WINE FROM SPAIN"- WINE ENTHUSIAST
93 pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2005

95 pts - GUIA DE CATAS
94 pts "THE BEST TORO I TASTED ALL YEAR" - Tom Matthew, WINE SPECTATOR

16-18°C

10-12 AÑOS



FRANÇOIS
LURTON
www.francoislurton.com