

HERMANOS LURTON

CUESTA DE ORO

2021

L'hiver 2020-2021 a été chaud, avec une température moyenne d'environ un degré au-dessus de la moyenne historique, avec une vague de froid pendant la première quinzaine de janvier avec l'arrivée de la bourrasque Filomena, qui nous a laissé avec une forte chute de neige et des températures de -17°C. L'hiver a été humide et le printemps très irrégulier, avec des mois de mars et avril très secs et chauds et une fin de printemps et un début d'été avec des précipitations faibles mais très répétitives, ce qui nous a obligés à être extrêmement prudents. Finalement, l'année s'est terminée avec une pluviométrie de 450 mm, légèrement supérieure à la normale. La récolte de notre Verdejo a commencé le 7 septembre.

TERROIR

Ce sont des sols très graveleux et calcaires.

CÉPAGES

verdejo - sauvignon blanc

ÂGE DES VIGNES

Entre 10 et 20 ans.

DENSITÉ & RENDEMENT

2700 pieds / ha

45 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

1992

VINIFICATION

C'est le premier millésime à être vinifié avec une certification de raisin biologique. La récolte de la variété Sauvignon a commencé le 3 septembre et celle du Verdejo le 10. Les raisins ont été récoltés à la main, dans des caisses de 15 kilos, après avoir passé la nuit dans une chambre froide à 10 °C, le matin suivant, les raisins sont passés par une table de sélection jusqu'à ce qu'ils arrivent au pressoir, où nous avons effectué un pressage doux sans oxygène. Après 5-6 jours de stockage à froid à 8°C, le moût propre a été soutiré et la fermentation a commencé dans différents récipients : foudres en bois, jarres en grès, œufs en béton, fûts de chêne français et cuves en acier inoxydable.

ÉLEVAGE

Fermentation et vieillissement pendant au moins cinq mois dans des foudres en bois, des pots en grès, des œufs en béton, des fûts de chêne français et des cuves en acier inoxydable.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune, brillante.

Le nez est parfumé, très élégant avec des notes de fleurs blanches, jasmin, fruits blancs, herbes aromatiques, agrumes, écorce d'orange. La bouche est soyeuse avec une bonne acidité, du volume et des notes minérales et un fond salin très agréable.

La finale a une touche amère très agréable, très typique des bons vins Verdejo, qui rend la sensation en bouche encore plus longue.

ACCORDS METS/VIN

En apéritif ou avec du poisson en sauce comme le brochet.

AWARDS

2020

92pts James Suckling

2019

92pts James Suckling

92pts Gourmets

91****pts Guia Penin

2018

92pts James Suckling

92****pts Guia Penin



APPELLATION

D.O. Rueda

EUROPE

SPAIN

TORO/RUEDA

