

HERMANOS LURTON Toro DO Tempranillo Clasico



VARIETALES:

100% Tempranillo

D.O.: Toro

Vinificación:

Prefermentación en frío entre 4 y 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Fermentación alcohólica en depósito de hormigón.

Cata

Una expresión realmente elegante de Toro. Tiene aromas de violetas y delicado cedro, con un paladar fresco, equilibrado y redondo, con notas ricas y densas de grosella roja y damasco que se deslizan suavemente por la lengua. Hay un borde de acidez y un toque final de calidez con un sutil acabado en roble.

Sugerencias

Aperitivos con base de embutido ibérico.

Queso curado de leche de oveja. Estofado de ternera roja.