

Hermanos Lurton Toro No Added Sulfit

Naturvin från Toro i Spanien.

OM PRODUCENTEN

François Lurton är fjärde generationen vinodlare i en familj med rötterna i Bordeaux. Hans far, André Lurton, var en av de drivande krafterna bakom skapandet av appellationen Pessac-Leognan i Graves, Bordeaux. Förutom vingårdarna i Frankrike, har François även egendomar i Spanien, Chile och Argentina. Faktum är att innan han anslöt sig till sin fars företag så reste han och hans bror Jacques runt i Sydamerika som s.k. flying winemakers. Under dessa resor fick han upp ögonen för både Chile och Argentinas enorma potential och valde att etablera sig i båda länderna.

François Lurton mötte Dany och Michel Rolland på 1980-talet och började göra vin tillsammans under namnen Hermanos Lurton och Campo Eliseo i Spanien. För de vita vinerna arbetar man med druvan Verdejo i Rueda och för de röda är det den lokala klonen av Tempranillo som kallas Tinta de Toro.

Vinstockarna växer på fattiga, sandiga, djupa och grusiga jordar som kallas "canto rodado". Gamla vinstockar med rötter som går mycket djupt ner för att fånga upp den lilla fukt som finns i underjorden. Vingårdarna ligger mellan 600 och 700 meters höjd. Duerofloden i närheten hjälper till att stabilisera temperaturen i området.

Här återspeglas genuinitet, terroir, kultur och arbete. Med moderna vinframställningstekniker presenteras här ett ungt, fräscht uttryck av Tempranillo.

VINIFIERING

För ökad extraktion genomförs en förjäsning i fem dagar vid en kall temperatur på endast 6°C. Under tiden pressade man även ned druvskal och pumade musten över skalen. Jäsning och malolaktisk jäsning genomfördes i huvudsak i äggformade cementtankar, men även i ståltank. Vinet vilade på sin jästfällning i tre månader. Inget svavel tillsattes i vinmakningsprocessen eller vid buteljering. Detta är ett av Lurtons första naturviner.

KARAKTÄR

Mörkt djup lila färg. Frisk doft med inslag av både röda och mörka bär. Fin balanserad syra med nyanser av röda vinbär, kryddor, krondill och paprika. Sammenslen eftersmak med tydliga tanniner.

SMAKER SOM MATCHAR

Grillat lamm- eller nötkött, gärna med en gräddig sås eller chimichurri.



Hermanos Lurton Toro
No Added Sulfit

Artnr: 7233401

Druvor:
Tinta de Toro 100 %

Alkoholhalt: 14 %

Spanien
Kastilien-León, D.O. Toro

Vegansk
Ekologisk
Sulfitfri

Francois Lurton
Hermanos Lurton