

## Campo Eliseo Toro

Kraftfull som tjuren Ferdinand från Toro.

### 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.

### VINIFIERING

Noggrann selektering sker redan i vingården när druvorna skördas för hand. Vi vineriet sorterar man ut de bästa druvorna både före och efter avstjälkning för att säkerställa högsta kvalitet. Musten kallmacererar och efter 4-5 dagar börjar vinet spontanjäsa. Jäsningen sker på franska ekfat och efter jäsning macererar vinet med skalresterna i tre veckor för att utvinna smak, färg och tanniner. Därefter vilar vinet på fat i 16-18 månader. Vinet filtreras inte före buteljering och därför kan viss fällning uppstå i flaskan.

### KARAKTÄR

Intensiv doft av mörka körsbär, plommon och fikon med kryddiga inslag av fransk ek. Fylligt och smakrikt med toner av björnbär, kakao och svartpeppar och nejlika. Tanninerna är tydliga och väl integrerade.

### SMAKER SOM MATCHAR

Långkok, ugnsrostade grönsaker, rosmarin, oregano, timjan.



Campo Eliseo Toro

Artnr: 7189001

Druvor:  
Tinta de Toro 100%  
(Tempranillo)

Spanien  
Kastilien-León, D.O. Toro

Alkoholhalt: 14,5 %

Campo Eliseo Estate

Vegansk  
Ekologisk

François Lurton