

Campo Elíseo Rueda

Smakfull Verdejo med fyllig fatkaraktär.

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

Druvorna skördas för hand och musten kallmacereras med skalerna i 8-12 timmar. Därefter separeras skalerna bort och musten fortsätter macerera i tio dagar för att öka intensiteten. Vinet jäser på 600 liter stora franska ekfat och därefter får det vila på sin jästfällning med regelbunden battonage i fyra månader. Vinet lagras sedan i ytterligare 10 månader på franska ekfat.

KARAKTÄR

Något utvecklad doft av mogen stenfrukt, blommor och fat. Medelfylligt och komplext med lång eftersmak.

SMAKER SOM MATCHAR

Lyxiga fiskrätter, gärna med en beurre blanc.



Campo Eliseo Rueda

Artnr: 7404101

Druvor:
Verdejo 100%

Spanien,
Kastilien-León, D.O. Rueda

Alkoholhalt: 14 %

Vegansk

Campo Eliseo Estate
François Lurton