

Campo Eliseo Cuvée Alegre Blanco

Aromatisk Verdejo med blommor & fat.

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. Vid jäsning delas musten upp i tre delar där en tredjedel läser på äggformade cementkar, en tredjedel på nya franska ekfat som rymmer 600 liter och en tredjedel på ståltank. Efter jäsning vilar vinet på jästfällningen i fyra månader innan de olika delarna blandas. Den färdiga blenden ligger ytterligare ett par månader innan det buteljeras.

KARAKTÄR

Härlig aromatisk doft av vita blommor, grönt äpple, päron, mandarin och inslag av ek. Torrt och friskt med lång eftersmak.

SMAKER SOM MATCHAR

Räkor lime, koriander. Rätten behöver en dos syra för att matcha vinet.



Campo Eliseo
Cuvée Alegre Blanco

Artnr: 7378501

Druvor:
Verdejo 100%

Spanien,
Kastilien-León, D.O. Rueda

Alkoholhalt: 13,5 %

Vegansk

Campo Eliseo Estate
François Lurton