



#BodegaCampoEliseo



www.campoeliseo.es



@BodegaCampoEliseo



@bodegacampoeliseo



CAMPO ELISEO

CONTRACORRIENTE

2023

L'année 2023 a été très chaude, avec une température moyenne sur la péninsule espagnole de 15,2 °C, soit 1,3 °C de plus que la moyenne des 30 dernières années. L'année 2023 a commencé normalement, sans grandes différences de température par rapport à la norme, mais le printemps a été extrêmement chaud, près de 2°C au-dessus de la moyenne, surtout au mois de mars. Malgré cela, une vague d'air froid survenue au cours de la quatrième semaine de mars a retardé le débourrement à la mi-avril, ce qui a permis d'éviter les gelées de printemps. L'été et l'automne ont également dépassé les températures moyennes de la série historique, avec jusqu'à six vagues de chaleur survenues jusque tard dans le mois d'octobre. En termes de précipitations, c'est une année très sèche avec une pluviométrie de 283,5 mm, soit 84 % de la moyenne et le sixième chiffre le plus bas depuis 1961.

TERROIR

Peleagonzalo : Sol formé au Tertiaire, dans le Paléogène. Il s'agit d'un sol sablo-limoneux, de couleur brunâtre et de bonne perméabilité.

CÉPAGES

Tinta de Toro

ÂGE DES VIGNES

16 ans

DENSITÉ & RENDEMENT

Peleagonzalo 6000 pieds/ha

45 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

2023

VINIFICATION

Issus de Peleagonzalo, une parcelle âgée de 16 ans, plantée à haute densité. Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours à 6°C, en contrôlant les remontages pour éviter une extraction excessive. Nous essayons de faire le travail d'extraction pendant le premier tiers de la fermentation, afin que l'extraction soit plus douce car il n'y a pas encore beaucoup d'alcool dans le milieu, ce qui favorise l'apparition d'arômes floraux. La fermentation malolactique, comme la fermentation alcoolique, est réalisée dans des cuves en béton. Aucun produit œnologique n'est utilisé pendant le processus, le moût n'est pas acidifié, aucune levure n'est ajoutée. Seule une correction d'anhydride sulfureux est faite juste avant la mise en bouteille, excluant la classification en tant que vin naturel.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise clair avec une profondeur moyenne. Les arômes de fraise, de mûre écrasée et de myrtille prédominent. Il présente également des notes de poivre noir et d'épices. Vibrant, avec des saveurs acides de fraise. Très immédiat, rond et juteux. Très agréable, mais avec des tannins très bien polis qui lui donnent une longueur peu commune.

ACCORDS METS / VIN

L'intensité de la viande rouge le complète parfaitement, aidé par son agréable acidité, il se marie très bien avec les rôtis castillans, les saucisses, les champignons, les fromages et les légumes grillés.



APPELLATION

D.O. Toro

EUROPE



SPAIN



TORO/RUEDA



BODEGAS
CAMPO ELISEO
TORO-RUEDA