

SELECCIÓN FEBRERO 2018

CAMPESINO

“Préambule d'un grand projet œnologique”

Bodega Campo Elíseo nace en el año 2000, de la mano de la entente enológica formado por los hermanos Lurton, François y Jacques, y el matrimonio Michel y Dany Rolland, enmarcado en una de las regiones con mayor potencial para la consecución de vinos de calidad: Toro. Para tal fin, se han valido de unas 20 hectáreas de viñedo propio cultivadas con altísimas densidades de plantación, más otras tantas que proceden de un puñado de viticultores, poseedores de vetustas plantaciones prefiloxéricas de la más auténtica Tinta de Toro.

Huyendo del perfil estereotipado de los tintos locales, nos descubren una nueva cara de la poliédrica variedad toresana, elaborando vinos de elegante carga frutal y fresca, comedidos en alcohol y extracción polifenólica, siendo este CAMPESINO 2016 un excelente preámbulo al concepto Lurton-Roland.



PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 30% DE DESCUENTO

6 botellas:

Precio en tienda: 57,00€

PRECIO 39,90€

3 botellas:

Precio en tienda: 28,50€

PRECIO 23,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Sólo de escuchar el apellido Rolland mis papilas gustativas se estimulan, saben que entrarán en contacto con un vino superlativo, como todo lo que acostumbra a esculpir este genio de la enología, el gran gurú del vino; Campesino no las defrauda, no iba a ser menos. Un vino expresión de un Toro moderno, donde la austeridad varietal se quiebra por una frutalidad y frescura inusual, manteniendo intacto su origen y su raza.”

CAMPESINO 2016

Bodegas: Campo Elíseo

Zona de Producción: D.O. Toro.

Tipo de Vino: Tinto Roble con 6 meses en barricas de roble francés.

Uva: 100% Tinta de Toro.

Tiempo de Guarda: Ganará mes a mes durante este 2018.

Maridaje: Rúcula, lascas de queso de cabra, chalota y 300 gramos de la mejor carne de Retinto de La Janda... ¿Quién dijo que una hamburguesa no podía ser gourmet?

Momento sugerente: Llegó el momento de la despedida, un último brindis mientras de fondo suena Si jamais j'oublie.

Temperatura de consumo: Servir a 18°