

# Lur (2012)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas El Conjuero del Ciego</b>
Nombre	<b>Lur</b>
Año	<b>2012</b>
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; La Rioja &gt; Rioja</b>
Clasificación	DOCa
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>14,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL



## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Tipo de Mecas de Info. sobre Tipo de envejecimiento Barrica de madera  
14 Meses

En bodega trabajan con OVIs, pequeños recipientes auxiliares en los que se transporta el vino-mosto separado del sombrero formado por los hollejos. Al cabo de un tiempo prudencial el líquido se suelta de golpe sobre las pieles de la uva que quedaron en el depósito principal con la intención de activar de forma significativa la maceración y conseguir mayor extracto sin añadir verdores, pero siempre partiendo de una fruta sana y madura. Así se tratan los hollejos de la uva con mayor suavidad a como lo hacen los remontados con bombas mecánicas y las cadenas de los compuestos fenólicos no se rompen, lo que ayuda a mantener la frescura y estabilidad a lo largo del tiempo. El vino se guarda durante 14 meses en barricas de roble francés y americano.

## VIÑEDO

Viticultura Las viñas de tempranillo llevan plantadas entre 40 y 80 años, con una producción aproximada de un kilo por cepa.

## REFERENCIAS

Web [www.elconjurodelciego.com/](http://www.elconjurodelciego.com/)



# Lur (2012)

**Comentario** El nombre del vino, Lur, significa 'tierra' en euskera, uno de los cuatro elementos clásicos de la materia, con el que sus autores quieren definir su magia y personalidad.

El año 2012 estuvo caracterizado por un buen equilibrio y las pocas incidencias climatológicas. El otoño comenzó con temperaturas suaves y escasez de lluvias. En marzo comenzó el lloro y el principio del desarrollo de la vid. Cuando comenzaba el desarrollo vegetativo de la vid bajaron las temperaturas y una gran cantidad de días de lluvia, esto provocó un irregular crecimiento del viñedo. Tras un mes de mayo inestable, las temperaturas aumentaron y comenzó un ciclo sin lluvias lo que se tradujo en un perfecto cuajado de las yemas y una buena floración. Los meses de verano fueron cálidos y con alguna ola de calor, lo que provocó un menor crecimiento vegetativo y algunos síntomas de estrés hídrico, provocando una concentración de fruto. A finales de septiembre y antes de vendimia se produjo alguna lluvia que fue perfecta para dar salida a un muy buen año por su perfecta madurez. Los vinos de esta añada se caracterizan por la integración de la buena acidez y concentración. Vinos finos y de buena guarda.

## CATAS (1)

**Fecha** 15 de enero de 2020

**Catador** Curso De Cata

**Puntuación** 87.0

**Platos** Postres de frutos secos, Caza mayor, Guisos especiados de pescado, Arroces de carne, Quesos curados

**Notas** **Conclusión:**  
El vino aún aguanta a pesar de los ocho años, pero está empezando a morir. Es un Rioja, pero está elaborado como un Ribera.

**Visual** Presenta una coloración rojo picota, con ribete ya tendiendo a teja, la capa es media alta, limpio y bastante glicérico. Presenta una cierta evolución del color, pero menos de lo que podría esperarse de un 2012

**Olfato** De intensidad media, lácteos al servir, fruta negra compotada, aromas a regaliz y al rato a pasas.

**Boca** Entrada golosa, tanicidad elevada, acidez justita, tiene una amplitud media y es ligeramente licoroso, y con persistencia media.

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
15/01/2020	Consumido	14 €	Curso Cata de Vinos 2019/20