



COLECCIÓN FAMILIA LLEIROSO JOAN MIRÓ

D.O. RIBERA DEL DUERO



Nota de cata

Color: Brillante y luminoso. Rojo picota con matices granates, capa media/alta.

Aroma: Complejidad aromática alta. Balance perfecto de fruta y madera. Tostados con notas minerales y lácteas, con un suave fondo varietal de fruta madura.

Paladar: Sabroso, noble, redondo y muy persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C

Maridaje: Guisos consistentes, carnes rojas asadas y quesos muy curados y postres con cacao.



Premios Añada Actual:

- 92 puntos Tim Atkin.

Histórico:

- 92 puntos Guía Wine Up.
- 92 puntos Wine Enthusiast.
- 91 puntos Tim Atkin.

COLECCIÓN FAMILIA LLEIROSO JOAN MIRÓ

D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades de uva: 100% Tempranillo

Cosecha: 2017

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 30 ha

Ubicación: Valbuena del Duero (Valladolid)

Tipo de suelo: Arcillosos y calcáreos

Edad media del viñedo: 80 años

Altitud media: 780 m

Clima: Pluviometría moderada-baja. Veranos secos e inviernos fríos con oscilaciones térmicas notables en las diferentes estaciones.

Densidad de plantación: 2.100 plantas/ ha

Rendimiento: de 3.000 a 5.000 kg/ha

Tipo de plantación: doble cordón royat y vaso.

ELABORACIÓN

Vendimia: Minuciosa selección de la uva

Fecha vendimia: Primera semana octubre

Depósitos de fermentación: Troncocónicos de acero inoxidable.

Temperatura fermentación: 22-24°C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Tiempo en bodega: 18 meses

Tipo de bodega: Roble Francés

Tiempo en botella: 24 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Magnum 1,5l

Corcho: Natural

Caja: 1 botella

Peso: 1,8 kg

Dimensiones caja: 13x38x12,5

Código ean bot.: 84 37007 44518 3

