

Lleiroso Joan Miró



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

Estructurado y muy equilibrado. Untuoso, sedoso y con un buen paso de boca, recordando sobre todo los aromas propios de la fermentación maloláctica que ya apreciamos anteriormente en nariz. Largo retrogusto.

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

Variedad de Uva

100% Tempranillo

Cosecha

2019

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

16°C

Maridaje

Mariscos, todo tipo de pescados, arroces y carnes suaves.

RECONOCIMIENTOS

- 93 puntos Guía Peñín 2025
- 93 puntos TIM ATKIN 2025
- 92 puntos Guía Wine Up.
- 92 puntos Wine Enthusiast.
- 91 puntos Tim Atkin.

JOAN MIRÓ

OISEAU DANS LA NUIT, 1967-1968

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío y fermentación controlada en inox con remontados y delestaje para extraer la expresión más fina del fruto. Fermentación maloláctica a temperatura controlada, aportando redondez, estabilidad y elegancia en boca. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de grano fino, seguida de afinamiento en botella durante 24 meses, logrando complejidad y pulido final.

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 55 ha
Ubicación: Valbuena del Duero (Valladolid)
Tipo de suelo: Arcillosos y calcáreos
Edad media del viñedo: 35 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 uva.
Fecha vendimia: Primera semana de 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: Bodelesa 75cl
Corcho: Natural
Caja: 3 botellas
Dimensiones caja: 27 X 31 X 8,5 cm
Peso: 5 kg
Paletización: Palet Euro 80x120
Nº cajas por capa: 8
Nº de capas: 12
Nº cajas por palet: 96
Código EAN bot.: 84 37007 44518 3
Código EAN caja: 48437007445181



LLEIROSO

D.O. RIBERA
DEL DUERO

MIRÓ



LLEIROSO

Ctra. Monasterio, s/n 47359 Valbuena de Duero, Valladolid

☎ 34 983 683 300 🌐 www.bodegaslleiroso.com ✉ info@bornosbodegas.com