



Luz millar

ROBLE

NOTA DE CATA

Color

Rojo picota intenso con iridiscencias violáceas, posee una capa media-alta.

Aroma

Complejidad aromática alta, notas de frutas rojas y regaliz en perfecta armonía con un suave fondo de aromas de la bodega.

Paladar

Estructurado, equilibrado y fresco. Largo y agradable post-gusto.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

16°C

Maridaje

Frutos secos, quesos, embutidos, pescados azules, arroces y pasta.

RECONOCIMIENTOS

- Best Buy Wine Enthusiast 2024
- Medalla de Oro Mundus Vini Summer Tasting 2022
- 91 puntos – Wine & Spirits Magazine: Best Buy

DATOS TÉCNICOS

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades de uva: Tempranillo

Cosecha: 2024

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 55 ha

Ubicación: Valbuena de Duero (Valladolid)

Tipo de suelo: Arcillosos y calcáreos

Edad media del viñedo: 25 – 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: manual en cajas de 15 Kg

Fecha vendimia: última semana de septiembre.

Depósitos de fermentación: Troncocónicos de acero inoxidable

Temperatura fermentación: 22-24°C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Tiempo en bodega: Mínimo 3 meses

Tipo de bodega: Roble Francés y Americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 14%

Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bodelesa 75cl

Corcho: 1+1

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 24 X 31 X 16 cm

Peso: 8 kg

Paletización: Palet Euro 80x120 / 750 botellas

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código ean bot.: 8437007445039

Código ean caja: 18437007445128



LLEIROSO

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

34 983 683 300 www.bodegaslleiroso.com info@bornosbodegas.com