



LLEIROSO RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO



Nota de cata

Color: Rojo rubí profundo con ribete caoba de alta capa.

Aroma: Complejo, con gran riqueza de matices balsámicos, especiados y torrefactos. Fruta roja madura muy bien integrada con la madera.

Paladar: Amplio, sedoso y redondo, con amplio posgusto. Taninos nobles y maduros. Excelente paso de boca.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 18°C

Maridaje: Carnes rojas y de caza, quesos muy curados y chocolate.

LLEIROSO RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades de uva: 100% Tempranillo

Cosecha: 2013

VIÑEDO PROPIO

Ubicación: Valbuena del 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 a primeras de octubre

Depósitos de fermentación: Troncocónicos de acero inoxidable.

Temperatura fermentación: 22-24°C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Tiempo en bodega: 15 meses

Tipo de bodega: Roble Francés

Tiempo en botella: 24 meses

Datos Analíticos

Grado: 14%

Acidez total: 4,39 g/l

Azúcar residual: 1,7 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa 75cl

Corcho: Natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 24 X 31 X 16

Peso: 8kg

Paletización: Palet Euro 80x120 / 720 botellas

Nº cajas por capa: 15

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 120

Código ean bot.: 8437007445169

Código ean caja: 18437007445166

