



# LUZ MILLAR ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO



---

## Nota de cata

**Color:** Rojo intenso con irisaciones violáceas y capa media.

**Aroma:** Aromas a frutas rojas muy bien ensamblados con tonos de especias, canela y vainilla

**Paladar:** Carnoso, amplio, equilibrado, de largo final y muy agradable posgusto.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 16°C

**Maridaje:** Embutidos, quesos, guisos de pescado, arroces y pasta.

# LUZ MILLAR - LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

## Datos Técnicos

**Denominación de origen:** D.O. RIBERA DEL DUERO

**Variedades de uva:** 100% Tempranillo

**Cosecha:** 2018

### 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 barrica:** 6 meses

**Tipo de barrica:** Roble Francés y Americano

## Datos Analíticos

**Grado:** 14%

**Acidez total:** 4,81 g/l

**Azúcar residual:** 1,3 g/l

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa 75cl

**Corcho:** 1+1

**Caja:** 6 botellas

**Dimensiones caja:** 24 X 31 X 16

**Peso:** 8kg

**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

