



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

