



LLEIROSO LL

Lleirosso LL es nuestro Vino de Autor. El tiempo de madera y botella que necesita este vino lo decide el mismo vino en función de las características de la cosecha, sin clasificaciones de crianza, reserva, etc. Un vino que sorprende y agrada con cada vendimia.

FICHA TÉCNICA 2006

- **Variedad:** Tinta fina 100%.
- **Producción:** 10.000 botellas.
- **Tipo de suelo:** arcilloso-calcáreo.
- **Rendimiento:** 7 toneladas por hectárea.
- **Edad del viñedo:** 25 - 50 años.
- **Vendimia:** segunda semana de octubre. Vendimia manual en cajas de 15 kilos, paso de la uva por la mesa de selección.
- **Crianza:** en barricas de roble francés nueva durante 18 meses. Posteriormente, se clarifica con albumina y se embotella sin ser filtrado para respetar al máximo la constitución del vino. Reposo y redondeo en botella durante otros 18 meses antes de salir al mercado.
- **Elaboración:**
 - Despalillado sobre depósitos sin empleo de bombas y posterior maceración del mosto con los hollejos a temperatura baja para la máxima extracción de color durante al menos cinco días.
 - Fermentación alcohólica controlada a temperatura no superior a 30°C en depósitos troncocónicos con delestages diarios y bazuqueo de la pasta cada 3 horas. Fermentación maloláctica, espontánea tras la fermentación alcohólica con control de temperatura a 22°C.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2009
- **Grado alcohólico:** 14,5% vol.

NOTAS DE CATA

- **Color:** rojo rubí con matiz púrpuro, de alta capa y perfectamente cubierto, que define la prolongada maceración para la obtención de este gran vino.
- **Nariz:** en el aspecto olfativo, destacamos su carácter varietal por el cual nos transmite un abanico de fruta madura, ciruela negra y compota, o confituras de mora y grosella.
- **Boca:** en boca es gentil, delicado, elegante y muy diferente, con una amable impronta de maderas nobles (roble francés y roble centroeuropeo) que le aportan un singular post-gusto de crema y pimienta blanca, obteniendo un largo retronasal y una perfecta armonía.
- **Temperatura de servicio:** 18°C / 64,4°F

