



Lleiroso Reserva 2011:

Una de nuestras joyas, donde ponemos todo nuestro empeño y en el que se pueden apreciar todos los matices que representan una bodega de Ribera de Duero. Tras el envejecimiento en barrica pasa otros 24 meses en botella para alcanzar su punto óptimo.

FICHA TÉCNICA RESERVA 2011

- Variedad: 100% Tinta Fina
- Producción: 10,000 botellas
- Suelos: arcilloso-calcáreos
- Rendimiento: 3 a 4 toneladas por hectárea
- Edad del viñedo: más de 50 años
- Vendimia: segunda semana de octubre
- Crianza: 15 meses en barrica nueva de roble francés
- Fecha de embotellado: Junio 2015
- Alcohol: 14,5% vol.

NOTAS DE CATA:

- Color: rojo rubí con matiz púrpúreo, de alta capa y perfectamente cubierto, por la prolongada maceración.
- Nariz: intensa, tostados de la barrica y fruta roja madura bien integrada con la madera. Notas balsámicas, cueros y regaliz.
- Boca: taninos nobles y maduros. Buen paso de boca. Cuerpo medio, con volumen y muy buena acidez. Largo postgusto. Un vino que se disfruta hoy y se puede guardar para el futuro, pues tendrá muy buena evolución en botella.

- Temperatura de servicio: 18°C / 64,4°F

