



## LuzMillar Roble 2014:

Este vino refleja las características principales de los vinos de la Ribera del Duero. Con una crianza de 4 a 6 meses en barricas de roble francés y americano, en él se pueden apreciar la fruta y la frescura del varietal.

### FICHA TÉCNICA ROBLE 2014

- Variedad: 100% Tinto Fino
- Producción: 150,000 botellas
- Tipo de Suelos: arcilloso-calcáreos
- Rendimiento: 4 a 7 toneladas por hectárea
- Edad del viñedo: más de 25 años
- Vendimia: primera quincena de octubre
- Envejecimiento: 4 meses en barrica de roble francés y americano
- Fecha de embotellado: Julio 2015
- Alcohol: 13,5% vol.

### NOTAS DE CATA:

- Color: Rojo intenso con irisaciones violáceas, con elevada intensidad colorante.
- Nariz: caracteres primarios del varietal, como grosellas y frutos rojos maduros, aunque muy bien ensamblados con tonos especiados y regaliz propios de la madera utilizada.
- Boca: Carnoso, amplio, de textura amable. De largo final y post-gusto de especias no picantes, incluso sotobosque y fondos mentolados.

- Temperatura de servicio: 16°C / 60,8°F



RI  
BE  
RA  
DUERO