Lleiroso

Reserva

JUNTO AL DUERO, EN PLENA MILLA DE ORO, NACE EN 2001 LLEIROSO. UN EMPLAZAMIENTO INCOMPARABLE DONDE LA HISTORIA, EL ARTE Y LA CULTURA VINÍCOLA SE DAN LA MANO DESDE HACE SIGLOS.

Desde el primer día, un propósito nos define: elaborar vinos que reflejen la tradición de esta tierra y la pasión de quienes la trabajan, comprometidos con la excelencia y un estilo propio.

Un objetivo que se mantiene firme después de todos estos años. Veinticinco vendimias después, seguimos fieles a esa misma idea. Para celebrarlo, hemos vuelto a las barricas. Seleccionamos aquella añada que supimos distinta desde el principio y la dejamos reposar hasta este momento.

Nacido de cuatro barricas excepcionales de la añada 2018. Solo 1.188 botellas, numeradas una a una, elaboradas y embotelladas en Valbuena de Duero, homenaje a quienes formaron parte de este recorrido y brindis por lo que está por venir.

Víctor M. Fernández

Enólogo



NOTA DE CATA

Color
Brillante, capa media, color rojo picota profundo, con ribete rubí.

Aroma
Intenso, fresco y elegante, con recuerdos balsámicos, fruta negra madura (ciruela, mora), sotobosque (regaliz, recuerdos florales) tostados y especiados (café, caramelo, cuero, pimienta, clavo, tinta china).

Paladar
En la entrada en boca es amplio y distinguido, un centro de boca suave, aterciopelado y cremoso, y un final de boca muy prolongado con un ligero y sutil amargor placentero que se agradece dentro de esa persistencia.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de consumo
16-18ºC

Maridaje
Marida a la perfección con carnes a la brasa, carnes rojas y platos de caza, quesos curados e intensos, legumbres contundentes, guisos tradicionales de pescados grasos como salmón, trucha o atún, y postres de frutos rojos y negros, queso o cacao.

DATOS TÉCNICOS

Denominación de origen : D.O. RIBERA DEL DUERO
Variedades de uva: 100% Tempranillo
Cosecha: 2018

VIÑEDO

Superficie viñedo propio : 55 ha
Ubicación : Valbuena del Duero (Valladolid)
Tipo de suelo : Calizo pedregoso.
Edad media del viñedo : 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 : Primera semana de octubre
Depósitos de fermentación : Troncocónicos de acero inoxidable.
Temperatura fermentación : 22-24ºC
Tiempo de fermentación : 12-15 días
Tiempo en barrica : 15 meses
Tipo de barrica : Roble Francés
Tiempo en botella : 70 meses
Tiempo de crianza :7 años

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 14,5%
Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Venus Lourde - troncocónica d 0,75 l.
Corcho: Natural
Estuche : 1 botella
Dimensiones caja: 11,2 X 33,3 X 9,4 cm
Peso: 2 kg
Código EAN bot.: 8437007445107

LLEIROSO
D.O. RIBERA DEL DUERO



LLEIROSO
Ctra. Monasterio, s/n 47359 Valbuena de Duero, Valladolid
34 983 683 300 www.bodegasllleiroso.com info@bornosbodegas.com