



Luz Millar

ROBLE

NOTA DE CATA

Color
Rojo picota intenso con iridiscencias violáceas, posee una capa media-alta.

Aroma
Complejidad aromatica alta, notas de frutas rojas y regaliz en perfecta armonía con un suave fondo de aromas de la barrica.

Paladar
Estructurado, equilibrado y fresco. Largo y agradable post-gusto.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio
16ºC

Maridaje
Frutos secos, quesos, embutidos, pescados azules, arroces y pasta.

RECONOCIMIENTOS

- Best Buy Wine Enthusiast 2024
- Medalla de Oro Mundus Vini Summer Tasting 2022
- 91 puntos – Wine & Spirits Magazine: Best Buy

DATOS TÉCNICOS

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO
Variedades de uva: Tempranillo
Cosecha: 2025

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 55 ha
Ubicación: Valbuena de 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.
Depósitos de fermentación: Troncocónicos de acero inoxidable
Temperatura fermentación: 22-24ºC
Tiempo de fermentación: 12-15 días
Tiempo en barrica: Mínimo 3 meses
Tipo de barrica: Roble Francés y Americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 14%
Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bordelesa 75cl
Corcho: 1+1
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 24 X 31 X 16 cm
Peso: 8 kg
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



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