



LUZ MILLAR ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO



Nota de cata

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

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

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

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C

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



Histórico de Premios

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

LUZ MILLAR - LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos Técnicos

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades de uva: Tempranillo

Cosecha: 2022

VIÑEDO PROPIO

Superficie viñedo propio: 34 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: 22-24°C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Tiempo en bodega: Mínimo 3 meses

Tipo de bodega: 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

