



# LLEIROSO SERGIO HERNÁNDEZ RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO



---

## Nota de cata

**Color:** Rojo picota con matices granates, capa media, y brillante.

**Aroma:** Tostados con notas minerales, lácteas y con un suave fondo a fruta madura.

**Paladar:** Sabroso, noble, redondo y persistente.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 17°C

**Maridaje:** Carnes rojas y de caza, quesos muy curados y chocolate.

# LLEIROSO SERGIO HERNÁNDEZ RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

## Datos Técnicos

**Denominación de origen:** D.O. RIBERA DEL DUERO

**Variedades de uva:** 100% Tempranillo

**Cosecha:** 2014

### VIÑEDO

**Superficie viñedo propio:** 25 ha

**Ubicación:** Valbuena del Duero (Valladolid)

**Tipo de suelo:** Arcillosos y calcáreos

**Edad media del viñedo:** 80 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:** Minuciosa selección de la uva

**Fecha vendimia:** Primera semana octubre

**Depósitos de fermentación:** Troncocónicos de acero inoxidable.

**Temperatura fermentación:** 22-24°C

**Tiempo de fermentación:** 12-15 días

**Tiempo en bodega:** 18 meses

**Tipo de bodega:** Roble Francés

**Tiempo en botella:** 48 meses

## Datos Analíticos

**Grado:** 14,5%

**Acidez total:** 4,68 g/l

**Azúcar residual:** 0,58g/l

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa 75cl

**Corcho:** Natural

**Caja:** 6 botellas

**Dimensiones caja:** 24 X 31 X 16

**Peso:** 8kg

**Paletización:** Palet Euro 80x120 / 720 botellas

**Nº cajas por capa:** 15

**Nº de capas:** 5

**Nº cajas por palet:** 120

**Código ean bot.:** 8437007445206

**Código ean caja:** 18437007445203

