



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.



Premios añada actual:

- Medalla de Plata Decanter World Wine Awards 2020

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 barrica: 18 meses

Tipo de barrica: Roble Francés

Tiempo en botella: 48 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Datos Logísticos

Botella: Magnum Arno 1,5l

Corcho: Natural

Peso: 1,8kg

Caja: 1 botella

Dimensiones caja: 13x38x12,5

Código EAN bot.: 8437007445213

