

Introducción

Nombre: Leione
Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León
Producción: 60.000 botellas

Información técnica

VITICULTURA:

Vino elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos situados en el municipio de Pajares de los Oteros. El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar. Su tipo de conducción es el denominado en "rastra", consistente en un doble cordón rastrero apoyado en el terreno.

El clima es continental con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

Suelo: Suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que proveerá / suministrará de agua a la planta durante la época de maduración.

Edad del viñedo: más de 90 años

Conducción: Rastra (doble cordón rastrero)

Vendimia: Cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Prieto Picudo 100%

Maceración pre-fermentativa: 3 días a 12°C

Fermentación alcohólica:

- Duración: 12 días

- Temperatura: 27° C

Fermentación maloláctica: en bodega de roble francés, americano y húngaro

Permanencia en bodega:

Capacidad: 225 litros.

Años de uso: Nuevo y 2º año

Tipo roble: Francés, Húngaro y Americano

Tostado: Medio y medio +

Tiempo de permanencia: 9 meses

Análisis:

Contenido alcohólico: 13,8°

Acidez Total: 5,5 g/l

Azúcar residual: < 2 g/l

Ph: 3,4

Método de clarificación: Albúmina de huevo

Filtrado: Sin filtrado

Notas de cata

Bonito vestido rojo granate intenso. Limpio y brillante. En nariz es intenso, limpio con aromas a frutas rojas maduras, tonos de maderas nobles y fondos de cueros, tabaco y cacao. En boca es seco, fresco, de taninos amables, equilibrados y de gran permanencia en el final con un posgusto fino y elegante.



Elaboración

Después de una selección previa de los mejores viñedos la vendimia manual comenzó a finales de septiembre en cajas de 15 kg. para después pasar a la mesa de selección, donde aquellos racimos que no reunían los estándares de calidad, de índice de maduración o de sanidad adecuados fueron retirados. La maceración duró 12 días y una vez concluida la fermentación maloláctica inició su crianza en barricas Húngaras, Americanas y Francesas. Fue embotellado sin filtrar durante el mes de diciembre.

Presentación

ETIQUETA FRONTAL:

Dimensiones: 105 x 75 mm.
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Papel reciclable.

ETIQUETA POSTERIOR:

Dimensiones: 75 x 60 mm.
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Papel reciclable.

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:
EAN 13: 8437002369521
UPC: 737686201024

Código EAN/UPC bot. 500 ml.:
EAN 13: 8437002369552
UPC:

Código EAN/UPC bot. 1500 ml.:
EAN 13: 8437002369583
UPC:

CORCHO:

Material: Corcho natural
Largo: 49 mm.

ENVASE:

Formato: Borgoña reserva
Capacidad: 500, 750 & 1500 ml.
Color: Antique

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 320 x 255 x 190 mm.
Material: cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 18437002369528
Gcode EAN 14 USA: 17376862010243

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 340 x 285 x 205 mm.
Material: madera
Gcode EAN 14 EU: 58437002369526
Gcode EAN 14 USA: 57376862010241

CAJA TRANSPORTE 12 BOT. 500 ML.:

Dimensiones: 355 x 270 x 275 mm.
Material: cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 38437002369553

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 1500 ML.:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm.
Material: cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 48437002369581



Leione