Llanum Reserva
Reserva

Viñedos

- *Ubicación:* Fuentecén, Burgos, parcela Pago del LLano. Altitud: 880 m.
- *Tipo de suelo:* Arcilloso con canto rodado.
- *Edad de los viñedos:* 30 años
- *Tipo de conducción de los viñedos:* Vaso.
- *Tipo de vendimia:* Manual en cajas de 15 kg.
- *Fecha de la vendimia:* 15 de septiembre.

Cata

- *Color:* Intenso y muy cubierto.
- *Nariz:* Balsámico vaporoso, fruta muy madura y tostados de buena intensidad.
- *Boca:* Amplio, carnoso, con gran retrogusto.

Elaboración

- *Variedad de la uva:* 100% Tempranillo.
- Se escogieron únicamente las mejores uvas de un sólo pago ***"Pago del Llano"***.
- Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Despalillado y encubado en depósitos de 5.000 litros.
- Fermentación y maceración durante 18 días.
- Fermentación maloláctica en barrica.
- Posterior crianza durante 18 meses, en barrica francesa (50%) y americana (50%).
- De éste vino únicamente se han elaborado 3.500 botellas, debido a la rigurosa selección de la uva, con la que se elabora, y a las condiciones particulares de la añada 2016.
- **Embotellado Septiembre 2018. Producción limitada**.

Análisis

- *Alcohol:* 14% • *Azúcares:* 1.36 g/l • *pH:* 3.64 • *Acidez total:* 5.11

Notas al Consumidor

- Recomendamos decantar 15 minutos antes de servir.
- *Temperatura óptima de consumo:* Entre 16 °C y 18 °C.

Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen

La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com

RIBERA DEL DUERO

Llanum Reserva

Reserva

Vineyards

- *Location:* Fuentecén, Burgos, and the plot Pago del LLano. Altitude: 880 m.
- *Soil type:* Clay with large round stones.
- *Vineyard age:* 30 years
- *Vineyard training:* Bush vines.
- *Harvest:* Handpicked in 15kg boxes.
- *Harvest date:* 15th September.

Winetasting notes

- *Colour:* Deep and intense.
- *On the nose:* Balsamic with ripe fruit and intense toasted notes.
- *On the palate:* Ample, meaty, and long lingering.

Winemaking

- *Grape variety:* 100% Tempranillo.
- Only the best grapes are picked from one unique plot ***"Pago del Llano"***.
- Hand harvested in 15kg boxes. De-stemmed and placed in 5000 litre tanks.
- Fermented and macerated for 18 days.
- Malolactic fermentation in barrels.
- Aged for 18 months in French (50%) and American (50%) oak barrels.
- We only make 3,500 bottles due to the rigorous grape selection and particular conditions in 2016.
- **Bottled in September 2018 with a limited production**.

Analysis

- *Alcohol:* 14% • *Sugar:* 1.36 g/l • *pH:* 3.64 • *Acidity:* 5.11

Recommendation

- We recommend decanting this wine 20 minutes before serving.
- *Serving temperature:* Between 16 °C and 18 °C.

Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen

La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com

RIBERA DEL DUERO