

LLEIROSO



VIÑALESA
WINE GROUP



LLEIROSO
Valbuena de Duero

Винодельня

Bodegas Lleirosso

Год основания

2001

Сорта

Темпранильо

Место

происхождения

D.O. Ribera del Duero

Энолог

Виктор

Фернандес

Виноградники

Собственные

виноградники

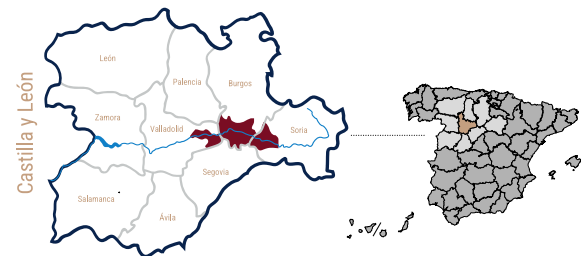


Представленные вина

[Bodegas Lleirosso](#)



**RI
BE
RA**
D E L
DUERO



История

Основанная в 2001 году, винодельня расположена в Вальбуэна-де-Дуэро, провинция Вальядолид, в самом сердце «Золотой мили» Рибера-дель-Дуэро, рядом с рекой, что питает виноградники вблизи монастыря Санта-Мария-де-Вальбуэна.

С момента основания Bodegas Lleirosso ориентировалась на экспорт, начав продажи первых вин в Европе, США и Мексике. Эти ключевые рынки винодельни и сегодня. Винодельня неизменно сосредоточена на создании высококачественных вин, уделяя внимание каждой детали процесса виноделия. Будучи семейным предприятием, здесь обеспечивается прочная приверженность качеству и долгосрочной стабильности. Особое внимание уделяется уходу за виноградниками, поскольку великие вина рождаются вначале на винограднике, а затем уже в погребах.

Терруар*

Основным признаком Рибера-дель-Дуэро является экстремальный континентальный климат: сухое лето, холодная и долгая зима, малое количество осадков (<400 мм / год) и большие колебания температуры (от -20° до 42° C). Почва состоит из илистых или глинистых песков с чередованием известняковых слоев. Следствие всего этого – виноград небольшого размера и высокого качества, с толстой кожурой и идеальным созреванием: медленным и поздним.

Виноградники

Для производства вин используется сорт винограда Темпранильо. Виноград поступает как с собственных виноградников, расположенных вокруг винодельни на высоте 780 метров, так и от тщательно отобранных виноградарей, с которыми ведется плотное сотрудничество в течение всего года.

Возраст лоз варьируется от 25 до 80 лет. Глубокие корни обеспечивают устойчивость к суровым климатическим условиям региона, принося низкие урожаи винограда исключительного качества. Почвы имеют аллювиальное происхождение и состоят из известняка и глины с серо-коричневыми прожилками.

Особое внимание уделяется аккуратной обработке винограда. Сбор урожая производится вручную в небольшие ящики по 15 кг, что позволяет сохранить каждую ягоду в идеальном состоянии. Грозди проходят строгий контроль на сортировочном столе, после чего деликатно освобождаются от гребней и дробятся прямо над ферментационными ёмкостями, без использования механических средств.

* Терруар (фр.) – место и особенности произрастания винограда