Luz Millar Roble, Ribera del Duero; Lleiroso



De wijngaarden liggen vlak bij een rivier die zorgt voor verkoelende invloed op de druiven. De bodega, opgericht in 2001, combineert innovatie met traditie om kwaliteitswijnen te produceren in een van de mooiste wijnregio's van Spanje. Deze Tempranillo, gerijpt op eikenhout, is toegankelijk en eigentijds. Hij onthult de rijkdom van het terroir met een vleugje gulheid. Het etiket verwijst naar eeuwenoude sterren die ook overdag blijven inspireren.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op 800 m hoogte op klei-kalkbodems. Het continentale klimaat met grote temperatuurverschillen zorgt voor geconcentreerde en evenwichtige wijnen.

Druiven: Tempranillo

Vinificatie: Fermentatie bij 26°C met een maceratie van 12 dagen. Daarna rijpt de wijn 4 maanden op Amerikaans en Frans eikenhout, wat zorgt voor complexiteit en rondheid.

Degustatie: Helder granaatrood. Aroma's van rijp rood fruit, vanille en kaneel. In de mond soepel, met een mooie rondheid, zachte tannines en een licht geroosterde afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij tapas, Spaanse tortilla of varkenshaas met zachte kruiden.

- Lams-tajine
- Lendestuk in wijnsaus
- Gebraden everzwijn met porto en rode bessen
- Lamsbout met look
- Kip op Marokkaanse wijze
- ...