



LEDA VIÑAS VIEJAS

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodega Leda. Es un vino multiterroir que procede de unos viñedos ecológicos que tienen entre 70 y 100 años y se encuentran extendidos a lo largo del valle del Duero, con diferentes microclimas y fechas de maduración. Se trata de un vino certificado en ecológico.

Edición Limitada: < 12.000 botellas.

VARIEDAD 100% tempranillo.

CRIANZA

Posee un envejecimiento de 23 meses en barricas nuevas de roble francés (85%), americano (10%) y español (5%).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo picota intenso, muy brillante.

AROMA: Aroma a fruta negra y fruta roja, a especias dulces y balsámicas junto con matices tostados y cacao que le dan una gran complejidad.

BOCA: Es equilibrado y con sabor a fruta madura. La entrada en boca es agradable, con muy buena estructura y concentración, se perciben taninos maduros y un final sabroso y elegante. Es muy persistente y tiene un posgusto largo y generoso.

Leda Viñas Viejas es un vino complejo, en el que, al oxigenarse, el carácter varietal toma protagonismo por encima de las notas terciarias. Se trata de un vino elaborado para disfrutar.

Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León.

Tipo de vino: Tinto con crianza en barricas.

Grado Alcohólico: 15% vol aprox.

Formato: 75 y 150 cl.

Guarda potencial: 12 años.

Temperatura de Servicio: 15-17 °C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

