



## MÁS DE LEDA 2015

Más de Leda es fruto de la integración de diferentes pagos de Tempranillo, procedente de viñedos de más 40 años de antigüedad, con rendimientos entre 4.00 y 4.500 Kg/ha. Es un vino Multiterroir, elegante y fácil de beber, que busca plasmar la esencia de la zona de la que procede, principalmente Toro, Cigales, Valtiendas y Tudela de Duero. Se busca expresar la versatilidad de la variedad Tempranillo en las distintas regiones alrededor del río Duero, buscando crear un vino auténtico y con personalidad.

El año 2015 fue un año con muy pocas lluvias, el verano estuvo marcado por unas temperaturas muy altas lo que hizo que la maduración fuese temprana. La vendimia comenzó la primera quincena de septiembre hasta los primeros días de octubre. Una añada muy sana debido al ambiente seco.

**VARIEDAD** 100% Tempranillo.

### CRIANZA

Embotellado en julio de 2017 tras permanecer 14 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano.

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Capa alta, color cereza picota muy intensa, limpia y brillante.

**AROMA:** La fruta roja bien madura se muestra intensa al principio dando paso a un fondo mineral y especiado con ligeras notas tostadas.

**BOCA:** Intensa, voluminosa, con una entrada fresca y equilibrada de fruta roja/negra. Vino goloso que presenta taninos finos y agradables. Buen retro-nasal con un final de boca largo y sabroso.

Más de Leda 2015 es un vino potente pero aromático, que te invita a beber.

**Origen:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Tipo de vino:** Multiterroir (ensamblaje de varias parcelas)

**Grado Alcohólico:** 14,5% vol.

**Formato:** 75 y 150 cl.

**Guarda potencial:** 6-7 años

**Temperatura de Servicio:** 16-17 °C