



LEDA VIÑAS VIEJAS 2016

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodegas Leda. Los viñedos de los que procede este vino tienen entre 70 y 100 años, extendidos a lo largo del valle del Duero, con diferentes microclimas y fechas de maduración.

El año 2016 fue un año con unas temperaturas y precipitaciones moderadas, siendo un clima muy conveniente para el correcto desarrollo de las vides. Esto permitió una óptima maduración en las distintas regiones donde trabajamos viñedos de tempranillo, y una vendimia manual en el estado ideal de la uva. La cosecha fue moderada en cantidad debido al control de los rendimientos y del estado sanitario adecuado para la viña.

VARIEDADES 100% Tempranillo.

CRIANZA

Posee un envejecimiento de 18 meses en barricas nuevas, 90% francés y 10% americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo picota intenso, muy brillante y de capa alta.

AROMA: Concentrada y profunda. Fruta roja y negra, especias y matices tostados que le dan una gran complejidad.

BOCA: Goloso, potente, frutal y equilibrado. Entrada en boca opulenta pero agradable, taninos marcados, pero bien domados y final sabroso y elegante.

Leda Viñas Viejas es un vino complejo, al oxigenarse toma protagonismo el carácter varietal por encima de las notas terciarias. Un vino hecho para disfrutar.

Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León

Tipo de vino: Multiterroir (ensamblaje de varias parcelas)

Grado Alcohólico: 15% vol.

Formato: 75 y 150 cl.

Guarda potencial: 15-20 años

Temperatura de Servicio: 16-17 °C