



MÁS DE LEDA 2016

Más de Leda es fruto de la integración de diferentes pagos de Tempranillo, procedente de viñedos con una media de 60 años de edad, cultivados en ecológico en suelos de diferentes texturas. 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, para elaborar un vino auténtico y con personalidad.

El año 2016 fue un año con unas temperaturas y precipitaciones moderadas, siendo un clima muy benigno para los viñedos. Esto permitió la maduración óptima 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.

VARIEDAD 100% Tempranillo.

CRIANZA

Embotellado en abril de 2018 tras permanecer 14 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza brillante e intenso, de capa alta.

AROMA: Aromas de frutas rojas maduras acompañado de ligeras notas tostadas y tabacos, dando paso a un fondo mineral y especiado.

BOCA: Intensa, plena y golosa con una entrada fresca y equilibrada de fruta roja y negra. Los taninos finos y elegantes envuelven el paladar un final largo y sabroso.

Más de Leda 2016 es un vino muy expresivo y potente a través de los diversos orígenes de la variedad Tempranillo en Castilla y León.

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: 6-8 años

Temperatura de Servicio: 16-17 °C