



LEDA VIÑAS VIEJAS

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodegas Leda. Es un vino multiterroir que procede de viñedos 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.

VARIEDAD 100% tempranillo.

CRIANZA

Posee un envejecimiento de 20 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo picota intenso, muy brillante.

AROMA: Concentrado y profundo. 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: Tinto con 20 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 15% vol. Aprox.

Formato: 75 y 150 cl.

Guarda potencial: 15-20 años.

Temperatura de Servicio: 16-17 °C.