



MÁS DE LEDA

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.

VARIEDAD 100% tempranillo.

CRIANZA

Ha permanecido 14 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza brillante e intenso.

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 rojas y negras. Los taninos finos y elegantes envuelven el paladar un final largo y sabroso.

Más de Leda 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: Tinto con 14 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 14,5% vol. Aprox.

Formato: 75 y 150 cl.

Guarda potencial: 6-8 años.

Temperatura de Servicio: 16-17 °C.