



LEDA VIÑAS VIEJAS 2015

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodegas Leda. Un vino tinto multiterroir elaborado a partir de uvas de Tempranillo de viñedos de entre 70 y 100 años, procedentes de dos de las zonas más emblemáticas de Castilla y León: Ribera del Duero y Toro. Reconocido con 94 puntos por la prestigiosa revista Wine Spectator, que lo ha encumbrado al segundo puesto entre los 13 mejores vinos españoles.

2015 fue un año con buenos niveles hídricos en los suelos, tuvo un verano caluroso y con pocas precipitaciones. La producción fue buena, con rendimientos normales para las viñas viejas.

VARIETADES 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Se realizó la fermentación por parcelas y subzonas del Valle del Duero, con unos rendimientos bajos (2,500kg-3,000kg/ha), con levaduras autóctonas y maceraciones cortas. La fermentación y maloláctica en barricas de 225 l.

CRIANZA

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

NOTA DE CATA

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

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

BOCA: Goloso, potente, frutal y equilibrado. Ataque opulento 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