



MÁS DE LEDA

Más de Leda es fruto de la integración de distintos pagos de tempranillo, procedente de viñedos de entre 40 y 60 años de edad, cultivados en suelos de diferentes texturas. Más de Leda es un vino ecológico, multiterroir, elegante y fácil de beber, que busca plasmar la esencia de la zona de la que procede, principalmente Toro, Cigales y Tudela de Duero. Se busca expresar la versatilidad de la variedad tempranillo en las distintas regiones cercanas al río Duero, para elaborar este vino auténtico y de gran personalidad.

Edición Limitada: < 36.000 botellas.

VARIEDAD 100% tempranillo.

CRIANZA

Permanece 15 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo picota brillante e intenso.

AROMA: Aroma a frutas rojas maduras acompañado de ligeras notas de tabacos balsámicos que le confieren complejidad.

BOCA: Es plena y golosa, con sabor a frutas rojas y posee un final largo y sedoso.

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 15 meses en bodega.

Grado Alcohólico: 15% vol. aprox.

Formato: 75 y 150 cl.

Guarda potencial: 7 años.

Temperatura de Servicio: 16-17 °C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.