



GUARDA DE LEDA SELECCIÓN

Guarda de Leda es el vino súper premium de Bodegas Leda. Proviene de las parcelas más viejas que esta bodega cuida en las zonas de Ribera del Duero, Toro y Cigales cercanas a los 100 años de edad y con rendimientos muy bajos. Edición Limitada: < 6.000 botellas

VARIEDAD 100% tempranillo.

CRIANZA

Posee un envejecimiento de 32 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color cereza intenso y profundo. Capa alta.

AROMA: Intenso y complejo con notas a frutos negros muy maduros, tonos minerales unidos a los especiados aportados por la larga crianza en barricas.

BOCA: Firme y elegante, directo y de excelente recorrido. Un vino maduro, equilibrado, con taninos dulces que evidencian la buena maduración fenólica. El alcohol y la frescura se ensamblan con el sabor permanente a fruta y los aromas propios de la crianza.

Guarda de Leda es un **vino de autor**, que solo se elabora en añadas determinadas, solo en aquellas que son excelentes.

Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León.

Tipo de vino: Tinto con 32 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 15,5 % vol. Aprox.

Formato: 75 y 150 cl. 3 y 5 l.

Guarda potencial: 20 años.

Temperatura de Servicio: 16-17 °C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.