



Mas de Leda



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS LEDA

 CASTILLA Y LEÓN

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS, 80%
FRANCÉS Y 20% AMERICANO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo cereza brillante e intenso, de capa alta

-AROMA: Fruta roja madura acompañado de ligeras notas tostadas y tabacos, dando paso a un fondo mineral y especiado

-SABOR: Intensa, plena y golosa con una entrada fresca y equilibrada de fruta roja y negra. Los taninos finos y elegantes envuelven el paladar un final largo y sabroso