



BODEGA DE LIÉDENA  
BAJA MONTAÑA | NAVARRA



EL SABOR DE LA  
BAJA MONTAÑA  
DEL PIRINEO NAVARRO

LE GOÛT DU  
BASSE MONTAGNE DES  
PYRÉNÉES NAVARRAISES

THE TASTE OF THE  
LOW MOUNTAIN OF  
THE NAVARRESE PYRE-  
NEES

ZAPOREA NAFARROAKO  
PIRINIOETAKO MENDI  
BAXUA



*Nuestra Bodega tiene 90 hectáreas de viñedos en propiedad, de las cuales 12 hectáreas corresponden a viñas de Garnacha de más de 50 años de antigüedad, algunas de ellas de más de 100 años.*

*Nuestras variedades principales son la Garnacha y el Chardonnay.*

*Notre cave possède 90 hectares de vignobles, dont 12 hectares correspondent à des vignobles de grenache de plus de 50 ans. Certains ont même plus de 100 ans.*

*Nos principaux cépages sont le grenache et le chardonnay.*

BODEGA DE LIÉDENA  
BAJA MONTAÑA DEL PIRINEO NAVARRO

*Al pie de la Sierra de Leire, en el extremo septentrional de la comarca de la Baja Montaña de Navarra, se encuentra la Bodega de Liédena, donde varias generaciones de viticultores elaboran sus vinos.*

*Fundada en 1939 y con una trayectoria de más de 80 años, la bodega reúne la experiencia y buen hacer de unos viticultores que han sabido adaptar sus instalaciones a las nuevas tecnologías sin dejar el sistema de elaboración tradicional.*

LA CAVE DE LIÉDENA  
BASSE MONTAGNE DES PYRÉNÉES NAVARRAISES

*Au pied de la Sierra de Leyre, à l'extrémité nord de la région de Baja Montaña de Navarre se trouve la Cave de Liédena, où plusieurs générations de vignerons ont produit leurs vins.*

*Elle a été fondée en 1939 et a une histoire de plus de 80 ans. La cave réunit l'expérience et le savoir-faire de vignerons qui ont su adapter leurs installations face aux nouvelles technologies, sans pour autant abandonner le système de production traditionnel.*





# BODEGA DE LIÉDENA

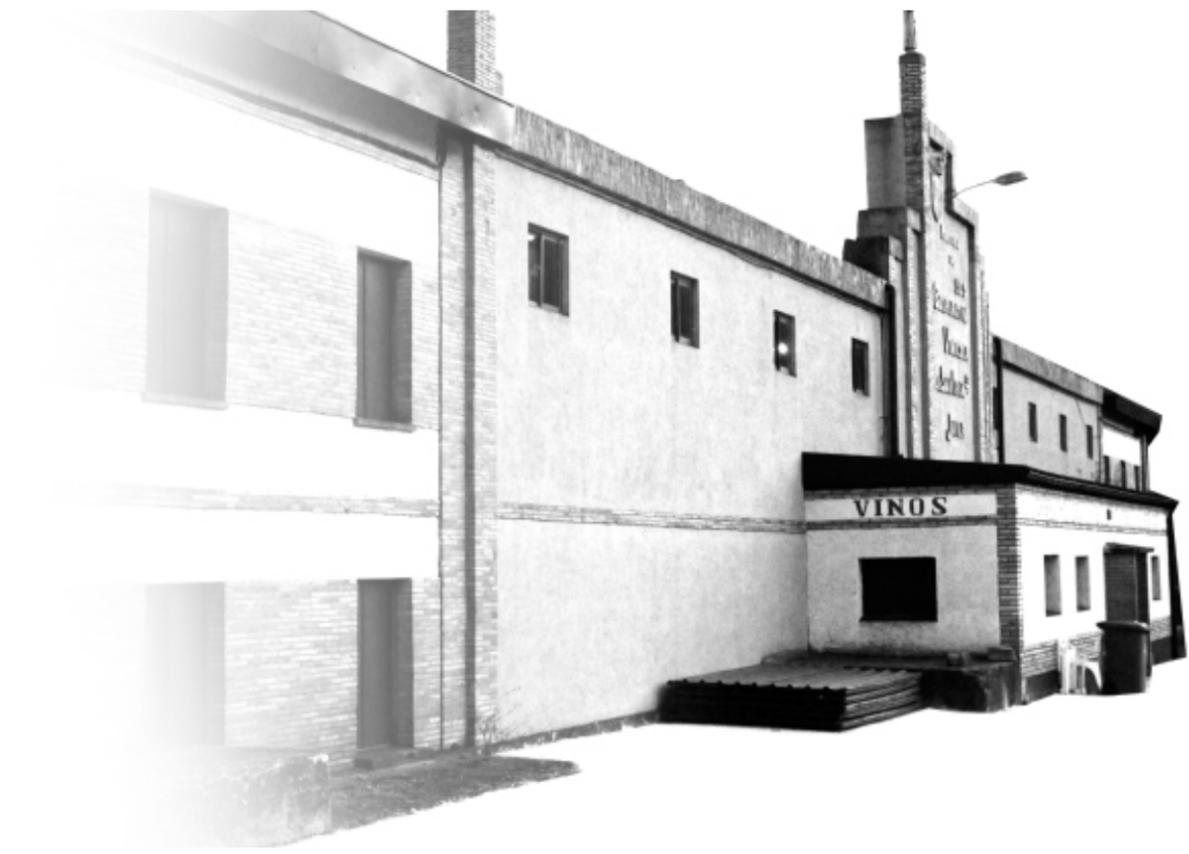
BAJA MONTAÑA | NAVARRA

NUESTRA COMARCA Y NUESTRA BODEGA HAN ESTADO TRADICIONALMENTE CONSAGRADAS A LA GARNACHA. HASTA HACE 35 AÑOS LA TOTALIDAD DE LAS VIÑAS EXISTENTES EN LIÉDENA PERTENECÍAN A ESTA VARIEDAD. EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HAN REALIZADO PLANTACIONES DE OTRAS VARIEDADES, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PINOT NOIR, MOSCATEL DE GRANO MENUDO Y CHARDONNAY.

EN EL MOMENTO ACTUAL NUESTRAS VARIEDADES PRINCIPALES SON LA GARNACHA Y EL CHARDONNAY.

NUESTRA BODEGA TIENE 110 HECTÁREAS DE VIÑEDOS EN PROPIEDAD, DE LAS CUALES 19 HECTÁREAS CORRESPONDEN A VIÑAS DE GARNACHA DE MÁS DE 50 AÑOS DE ANTIGÜEDAD, ALGUNAS DE ELLAS DE MÁS DE 100 AÑOS.

TENEMOS UNA COSECHA MEDIA DE 800 TONELADAS DE UVA, CON UNA PRODUCCIÓN ANUAL APROXIMADA DE 550.000 LITROS DE VINO.





## LEDEA TINTO GARNACHA

Vino tinto monovarietal de Garnacha.  
Elaborado a partir de uvas de Garnacha  
previamente sangradas para obtener vino rosado.

Elaborado y reposado en depósitos de hormigón  
durante 6 meses antes de su embotellado.



## LEDEA ROSADO GARNACHA

Vino rosado monovarietal Garnacha.  
Elaborado en depósitos de hormigón.

Método tradicional de sangrado.



## LEDEA TINTO CRIANZA

Ledeo Crianza  
Se muestra con un contundente color cereza.

En nariz destacan las notas torrefactas y a  
regaliz.

En boca presenta una importante estructura  
unida a un delicado tanino que nos deja un  
gran recuerdo.



## LEDEA BLANCO CHARDONNAY

Ledeo Blanco Chardonnay.

Destaca su frescura y equilibrio propio de esta uva  
varietal. Color dorado pálido con reflejos verdosos.  
Notas de aromas nobres y frescos, minerales y de  
nuez, flores silvestres y frutas blanca.

# BODEGA DE LIÉDENA EDICIONES LIMITADAS



## LEDEA MOSCATEL CAMEL

Ledeá Moscotel Caramel.  
Naturalmente Dulce.  
Moscotel de grano menudo.



## LEDEA LIÉDENA BACUS

Un vino hecho en tinajas, elaborado con uva  
Garnacha de cepas de más de 50 años.

Después de una fermentación y posterior  
maceración durante 20 días y una vez finalizada  
la fermentación maloláctica, este exclusivo vino  
se introdujo en tinajas de 160 litros donde ha  
permanecido 24 meses hasta su embotellado.

# BODEGA DE LIÉDENA ENVASES “BAG IN BOX”



## ENVASES “BAG IN BOX” DE 5, 10 Y 15 LITROS TINTO Y ROSADO

El envase “Bag in Box” es un sistema de envasado al vacío consistente en un envase de cartón en cuyo interior hay una bolsa donde se aloja el producto.

Esta bolsa, dispone de una válvula-grifo que permite la correcta dosificación.

Este sistema de envasado al vacío, proporciona al vino una protección frente a su oxidación al no entrar en contacto con el aire, de tal manera que permite una conservación óptima de todas sus cualidades. Esta protección se mantiene desde que se realiza su apertura, hasta el final del consumo del producto, algo que no ocurre con otro tipo de envases.

A medida que se consume el vino, la bolsa interior va reduciendo su tamaño manteniendo el vacío. En el momento en el que el nivel se localiza por debajo de la válvula, se recomienda inclinar el envase para mantener el vino en su mejor estado de conservación.

Las condiciones recomendadas de conservación del envasado “Bag in Box” es a temperatura fresca y no exponerlo directamente a la luz del sol.

El consumo preferente se sitúa dentro de los cuatro meses posteriores a la fecha de envasado.

GAR  
NACHA



FRANK SMULDERS,

# VINOS DE GARNACHA

PROYECTO DE FRANK SMULDERS  
EN BODEGA DE LIÉDENA

FRANK SMULDERS, MASTER OF WINE DESDE 1992

*Frank Smulders desarrolla en nuestra bodega un proyecto de elaboración de vinos de garnacha de gran calidad que lleva por nombre "LISKAR".*



## TINTO TXIKI GARNACHA

Vino tinto monovarietal de Garnacha.  
Elaborado en depósitos de hormigón.  
Sin envejecimiento en barrica.

Grados: 14,5°



## TINTO LISKAR GARNACHA

Vino tinto monovarietal de Garnacha.  
Elaborado a partir de las uvas procedentes de tres  
parcelas plantadas con anterioridad al año 1930.  
Vendimia manual seleccionada.  
Envejecido en barricas de roble francés.



## TINTO UGASTI GARNACHA

Vino tinto elaborado a partir de las uvas  
procedentes del viñedo más antiguo de  
Liédena. Este viñedo fue plantado en el año  
1900. La variedad predominante en la parcela  
es la Garnacha, coexistiendo dicha variedad  
en coplantación con otras 8 variedades de uva  
diferentes.

Vendimia manual seleccionada.  
Envejecido en barricas de roble francés.  
Edición limitada de 2700 botellas.

Grados: 14,5°



## ROSADO LISKAR GARNACHA

Vino rosado monovarietal de Garnacha.  
Elaborado a partir de las uvas procedentes de  
una parcela plantada en el año 1950.  
Vendimia manual seleccionada.  
Grados: 14,5°



## TRADICIÓN MILENARIA

*El vino de Liédena, con toda su trayectoria de siglos y siglos, y con una calidad que es la que le ha permitido realizar esa trayectoria secular, se nos presenta hoy como una reliquia arqueológica dentro del mundo del vino en nuestra tierra.*

*Y es que... venimos de una zona de Navarra, de una tierra, en la que el vino forma parte de nuestra cultura, de nuestra identidad. Nosotros, nuestros padres, nuestros abuelos, nuestros antepasados... durante siglos y siglos, ¡durante milenios!, hemos tenido el viñedo, la uva y el vino como epicentro de nuestra actividad principal.*

*Fernando Hualde*  
*Historiador de Navarra*

*Ctra. de Jaca s/n 31487 Liédena, Navarra*  
*Teléfono 948 870 280*  
*info@bodegadeliedena.com*

*www.bodegadeliedena.com*  
*www.instagram.com/bodegadeliedena/*  
*www.facebook.com/bodegadeliedena/*  
*www.twitter.com/@bodegadeliedena/*

## UNE TRADITION MILLÉNAIRE

*Le vin de Liédena, avec toute sa trajectoire centenaire et avec une qualité qui lui a permis de réaliser ce chemin, est présenté aujourd'hui comme une relique archéologique dans le monde du vin de notre terre.*

*Nous venons d'une région de Navarre où le vin fait partie de notre culture et de notre identité. Nous, nos parents, nos grands-parents, nos ancêtres... avons toujours eu le vignoble, le raisin et le vin comme épice de notre activité principale.*

*Fernando Hualde*  
*Historien de Navarre*

