

LEDEA LIÉDENA *Bacus*

LIÉDENA | BAJA MONTAÑA

LEDEA LIÉDENA BACUS EDICIÓN LIMITADA

Variedad: 100% Tinto Garnacha

Grados: 14°

Un vino hecho en tinajas

En vista: Su color es rojo cereza y presenta una gran intensidad, está muy entero y mantiene una apreciable brillantez. Destacan las columnas de glicerina que se forman en las paredes de la copa cuando ésta se agita, señal de calidad y fuerza alcohólica (13,5 grados), que le asegura una vida más prolongada.

En nariz: Su entrada en nariz es muy elegante con notas frescas y florales, recuerda a frutas del bosque.

En boca: En el paladar tiene una entrada muy suave donde resaltan las notas varietales de la garnacha, para pasar a una boca intensa que nos recuerda a las frutas en licor, y finaliza con un tanino muy elegante destacando su paso por tinaja.

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.

En definitiva, es un vino distinto, con cuerpo, serio, agradable, y con personalidad.

