



NUBE
DE LEZA GARCÍA

Leza García

BODEGAS Y VIÑEDOS

Nube de Leza García Tempranillo 2024



EL VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos propios de la familia ubicados en Rioja Alta sobre diferentes tipos de suelo.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

VENDIMIA

Segunda semana de Octubre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Encube de la uva en depósito de acero inoxidable, en este vino realizamos un sangrado de mosto para conseguir una mayor concentración de hollejos buscando la máxima expresión varietal con una alta expresión de fruta. Una vez acabada la fermentación alcohólica y maloláctica se madura en bodega durante 3 meses en barricas mixtas de roble americano y francés.

ANALÍTICA

- Alcohol: 13,5% VOL.
- Acidez total: 5,5 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 2 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Limpio y brillante. Color rojo rubí de capa media-alta con reflejos púrpura.
- **Aroma:** Alta intensidad aromática. Frutos rojos y regaliz con un toque de vainilla dulce. Destaca por su equilibrio entre fruta dominante y corta crianza en bodega.
- **Paladar:** Fresco con taninos redondos y sedosos, de cuerpo medio y bien estructurado, con notas de frutos rojos y larga persistencia.
- **Maridaje:** Es el vino perfecto para acompañar platos de caza, asados y carnes rojas a la parrilla, así como quesos curados y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C -18 °C



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR