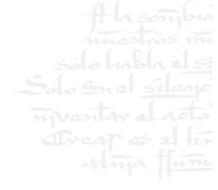


TOBELOS LEUKADE







## RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Leukade es un vino tinto elaborado con Tempranillo y Graciano. Procede de dos parcelas muy pequeñas situadas en San Vicente de la Sonsierra que, por su disposición, edad y altitud no todos los años alcanzan la calidad y maduración deseada. Solo en los años óptimos se

elabora este vino.

UVAS	95% Tempranillo. 5% Graciano.
ELABORACIÓN	Las uvas de viña vieja fermentan en depósitos troncocónicos de hormigón
ENVEJECIMIENTO	16 meses en barrica de roble francés.
SERVICIO	Entre 16℃ y 18℃.
COLOR	Rojo picota muy cubierto con reflejos violáceos.
NARIZ	Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta negra madura sobre un fondo balsámico y especiado.
ВОСА	Potente, amplio y sabroso. Excelente tonicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja y de larga persistencia.
PRODUCCIÓN	4.000 botellas