



## LEUKADE 2016

VINO DE AUTOR

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*A la sombra  
nuestros m  
solo habla el si  
Solo en el silencio  
inventar el acto  
Crecer es el fin  
alija fume*

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.

<b>UVAS</b>	95% Tempranillo. 5% Graciano.
<b>ELABORACIÓN</b>	Las uvas de viña vieja fermentan en tina de madera de roble francés.
<b>ENVEJECIMIENTO</b>	15 meses en bodega de roble francés.
<b>SERVICIO</b>	Entre 16°C y 18°C.
<b>COLOR</b>	Rojo picota muy cubierto con reflejos violáceos.
<b>NARIZ</b>	Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta negra madura sobre un fondo balsámico y especiado.
<b>BOCA</b>	Potente, amplio y sabroso. Excelente tonicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja y de larga persistencia.