



TOBELOS, BODEGAS Y VIÑEDOS

LEUKADE. VINO DE AUTOR



VIÑEDO:	Viñedo situado en la falda de la Sierra de Cantabria, de varias fincas situadas entre las poblaciones de Briñas y San Vicente de la Sonsierra.
VAREDA:	Tempranillo 100% Edad Media: 65 años. Tipo de poda: Poda corta en vaso.
VENDIMIA:	Exclusivamente a mano para una exhaustiva selección de los racimos en el viñedo y recolección y traslado en cajas de 25 kilos y paso por cinta de selección en bodega.
FERMENTACIÓN:	Despallado 100%, maceración en frío durante 3 días, fermentación durante 8 días con 2 remontados diarios y un total de 21 días de maceración con los hollejos. La fermentación malo-láctica la realiza en barrica, con batonajes diarios.
CRIANZA:	17 meses en barrica nueva de roble francés. Con trasiegos cada 4 meses.
GRADO:	14,1°
ACIDEZ TOTAL:	5,3
PH:	3,64

Atributos:

Color: Cereza granate con ribetes violáceos.

Aroma: Frutos negros (ciruela, mora, grosella) bien madurados, lácteos, café, torrefactos, especias (clavo).

Boca: Potente, sabroso, tanino abundantes y firmes, bien equilibrado, buena concentración, vivo y final largo. Postgusto con aromas frutales y sensaciones balsámicas de un excelente roble.

Recomendaciones:

Conservación: Temperatura constante e inferiores a 16°, humedad cercana a 80% y ambiente oscuro.

Temperatura de servicio: entre 17 y 18°C. Se aconseja decantarlo previamente.

Maridaje: Este vino marida bien con caza, carnes rojas, pescados al horno y quesos semicurados.

Ctra. N. 124, Logroño - Vitoria. km. 45. Briñas. La Rioja. España.
T: 941 305 630 / 669 462 185. F: 941 313 028
e-mail: laencinabodegas@tobelos.com
www.laencinabodegas.com; www.tobelos.com

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*