



LEUKADE

VINO DE PARCELA 2019

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Leukade nace en una zona de clima continental con influencia atlántica, sin restricciones hídricas y expuesta a vientos del norte que secan lluvias y rocíos, protegiendo naturalmente al viñedo de enfermedades. El suelo es arcillo-calcáreo, pobre y permeable, ideal para el equilibrio y la expresión del viñedo. Procede de una única parcela en Labastida, plantada al cuadro en 1940.

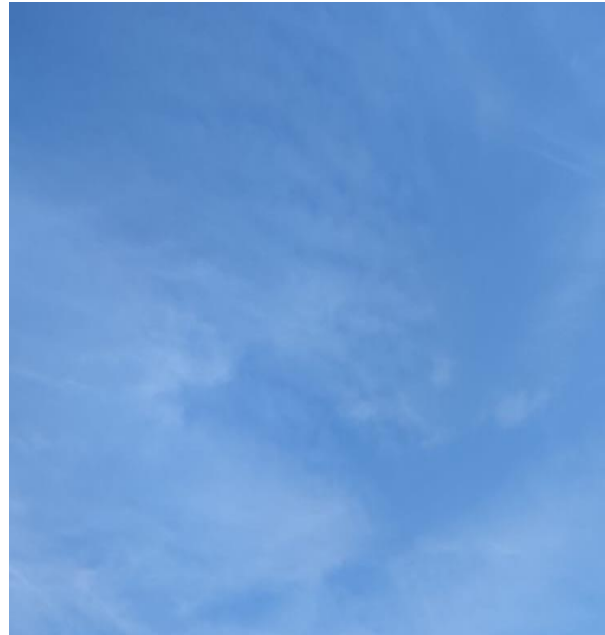
UVAS	95% Tempranillo. 5% Graciano.
ELABORACIÓN	Las uvas de viña vieja fermentan en depósitos troncocónicos de hormigón
ENVEJECIMIENTO	19 meses en bodega de roble francés.
SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.
COLOR	Rojo picota muy cubierta con reflejos violáceos.
NARIZ	Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta negra madura sobre un fondo balsámico y especiado.
BOCA	Potente, amplio y sabroso. Excelente tonicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja y de larga persistencia.
PRODUCCIÓN	7.000 botellas

Ala sombra
nuestros m
Solo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el h
alma hum

Vinos de Parcela



TOBELOS LEUKADE



LEUKADE

VINO DE PARCELA 2019

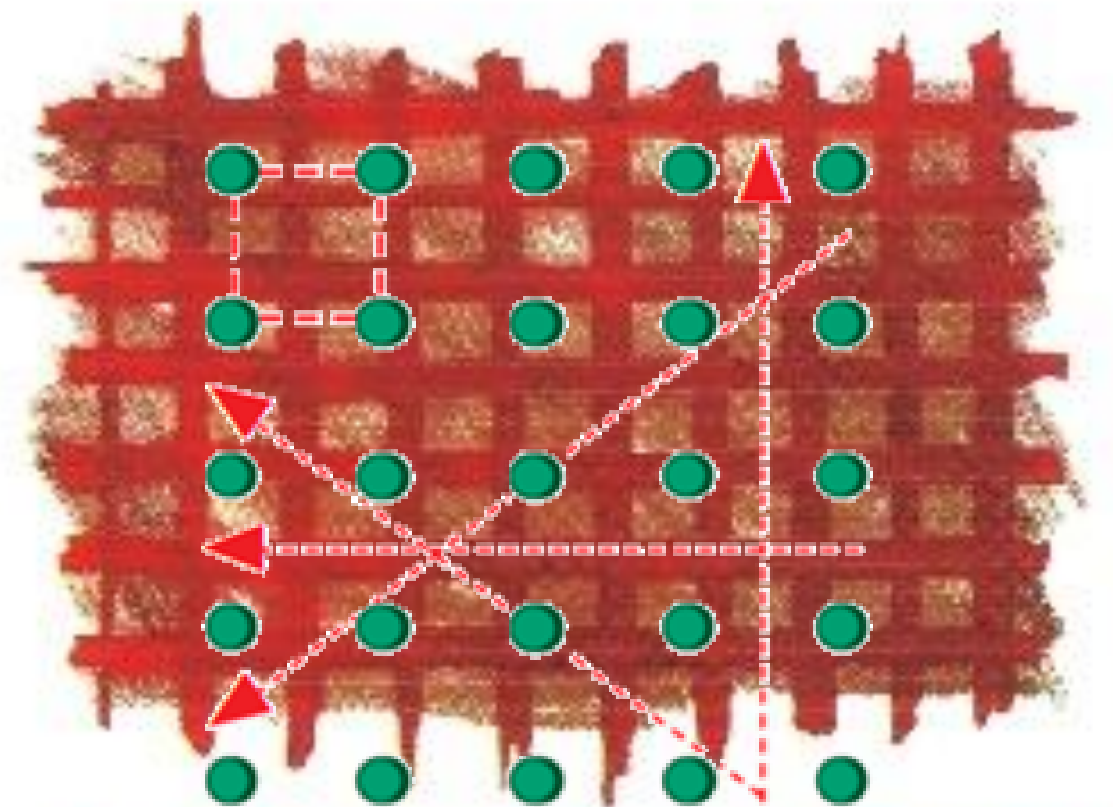
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Leukade procede de la parcela con el mismo nombre y cuya etiqueta representa el marco de plantación en el que se encuentra la viña: “marco real o al cuadrado”.

Se trata de un marco de plantación tradicional; tal y como plantaban nuestros abuelos.

Consiste en colocar las cepas guardando siempre la misma distancia de unas a otras, de manera que las cepas de una fila quedaban a la misma altura que las de las contiguas, **dibujando así cuadrados en el terreno**. En esta formación el arado puede tomar cuatro direcciones: dos a lo largo y ancho de las viñas y otras dos en dirección diagonal.



LEUKADE

*fla sombra
nuestros m
sólo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el lo
alma hum*