



Martel.
Wein genießen.

Leda Viñas Viejas 2020

Vino de la Tierra Castilla y León, bio
Leda



Tempranillo



2020



Castilla y León



Asiatische Küche, Hartkäse, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



biologisch



15.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



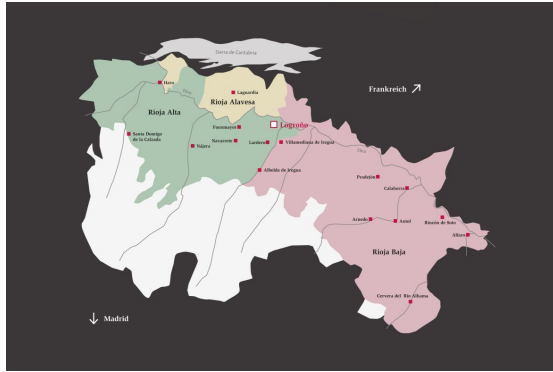
Leda

Zum Wein

Die Familie Masaveu besitzt Weingüter in verschiedenen Regionen Spaniens. Eines davon ist das kleine Weingut Leda in Tudela del Duero in der Nähe von Valladolid. Die Tempranillo-Reben sind beeindruckende 70 bis 100 Jahre alt und liefern hohe Qualität bei geringem Ertrag. Der Wein reift 18 bis 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Ein unglaublich ausgewogener, würziger Wein mit ausgeprägter Struktur.

Spanien / Castilla y Leon

Winzerportrait Bodegas Leda





Önologe Jorge Trujillo und Besitzer José Masaveu


Weingut

 1998

 20 ha


 Besitz: Familie Masaveu
Gutsleitung: José Masaveu
Weinbereitung: Miguel Rivero

 Rot: Tempranillo

 Kalk, Sand, Lehm, Granit

 Nur bei Martel erhältlich

Anbau

 biologisch
zertifiziert

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Der Keller von Bodegas Leda ist in einem grossen Haus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht, das bereits zu jener Zeit für die Weinproduktion genutzt wurde. Die heutige moderne Ausrüstung erlaubt ein präzises und für Trauben und Wein schonendes Arbeiten. Leda besitzt selbst keine eigenen Reben, aber mit den Traubenlieferanten sind langjährige Verpflichtungen eingegangen worden. Ebenfalls aussergewöhnlich ist, dass grösstenteils sogar einzelne Rebstöcke markiert sind, von denen die Frucht gekauft wird. Die Weine werden in offenen Bottichen vergoren, die malolaktische Gärung findet teilweise im Barrique statt.

«Dunkel, kraftvoll und
herausragend.»

— Martel über Leda

Impressionen

