



DOMINIO DOSTARES



**Nombre:** LEIONE

**Origen:** CASTILLA Y LEÓN

**Variedad:** 100% PIETRO PICUDO

**Grado Alcohólico:** 13,8%

### **Elaboración:**

Después de una selección previa de los mejores viñedos la vendimia manual comenzó a finales de septiembre en cajas de 15 kg. para después pasar a la mesa de selección, donde aquellos racimos que no reunían los estándares de calidad, de índice de maduración o de sanidad adecuados fueron retirados. La maceración duró 12 días y una vez concluida la fermentación malo láctica inició su crianza en barricas Húngaras, Americanas y Francesas fué embotellado sin filtrar durante el mes de diciembre

### **Notas de Cata:**

**Color:** Bonito vestido rojo granate intenso. Limpio y brillante.

**Aroma:** En nariz es intenso, limpio con aromas a frutas rojas maduras, tonos de maderas nobles y fondos de cueros, tabaco y cacao.

**Sabor:** En boca es seco, fresco, de taninos amables, equilibrados y de gran permanencia en el final con un postgusto fino y elegante.

**Temperatura de Servicio:** 17/18 °C.