

LETEO



FAMILY
HEREDAD ADUNA
WINES

VARIEDAD & TIPO DE VINO

100% Tempranillo tinto. **Vino Ecológico.**



VITICULTURA & ENOLOGÍA

Hermanos Pascual de la Llana e hijos.

VIÑEDO

Ubicados en Samaniego, Villabuena de Álava a 2KM de Samaniego. Edad de los viñedos: 60 años, obteniendo uvas tintas variedad 100% Tempranillo, cultivado bajo la viticultura de Producción Integrada durante mas de 15 años y, desde hace 7, en Agricultura Ecológica. Superficie total de uva tinta ecológica: 6.5Ha repartidas en 6 viñedos apoyados en un suelo arcillo calcáreo que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad.

ELABORACIÓN

Elaborado en tanque de acero inoxidable de la forma tradicional aprendida de nuestro padre y mentor: José Martínez Aduna. Elaboración tradicional de la uva despalillada. Remontados y battonages periódicos durante el proceso fermentativo. Rango de temperaturas de fermentación de 19°C a 24°C durante 11 días. Maloláctica en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) y estancia en las mismas durante 12 meses. Posteriormente, 15 meses en botella.

NOTAS DE CATA

En vista es intenso y limpio, denota estructura antes de pasar por boca. Color cereza picota con cierta intensidad y brillo. El paso por nariz y boca es suave, con la madera y la fruta perfectamente integradas, dejando toques de cierta madurez y tostados finos. El buque insignia de la familia.

