

## Leon Dormido Crianza

Un Crianza debe mostrar siempre un delicado equilibrio entre fruta y roble, cuerpo y elegancia. Nada debe sobresalir. Nosotros también queremos buscar la armonía entre las Rioja Alta y Baja, y hemos vendimiado cepas de Tempranillo del pueblo de San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta) y uvas de Graciano en Tudelilla (Rioja Baja).

El Tempranillo aporta los toques de clase, su terciopelo y su fondo balsámico, y el Graciano llega con toda su fruta, su color y su carácter salvaje. El vino ha reposado en barricas de roble americano durante más de un año para calmarse.



Color rojo oscuro con toques púrpuras.

Los aromas de frutos negros (moras, arándanos) del Tempranillo se funden con los frutillos rojos y ácidos de la Graciano (grosellas, fresas silvestres). La crianza en roble aporta tostados, cacao y especias (clavo, pimienta negra).

Entrada afrutada, fresca e intensa, con taninos maduros y redondos. Vainillas y especias del roble. Final largo y agradable, nada secante.

Tomar con todo tipo de asados, guisos, quesos y, por qué no, dulces. Solo tampoco va mal..