

Leon Dormido Reserva

Todas las uvas del León Dormido Reserva vienen de nuestras viñas en las laderas de la Sierra de Yerga, en la Rioja Baja, la "Rioja Mediterránea". Las cepas están plantadas a una altitud de 600-700 metros en tres parcelas distintas:

- La Montesa, justo al límite de altitud del cultivo de la vid, junto a un hermoso pinar. De aquí proceden nuestras uvas de Tempranillo. Suelos pobres calcáreos y arcillosos.
- Rihuelo, con suelos profundos, pedregosos y calcáreos, perfectos para la Garnacha.
- La Pasada, la más salvaje de nuestras viñas, donde los Tempranillos más viejos y la Graciano crecen junto a un robledal.

Debido a la avanzada edad de las plantas, la vendimia se hace a mano. Evitamos las horas más calurosas del día para asegurarnos de que la fruta llega fresca a los depósitos de fermentación de acero inoxidable. El mosto fermenta a temperatura controlada de 28-30°C durante más de dos semanas para extraer todos los aromas, colores y sabores de las uvas. Como la elegancia no se puede alcanzar sino con tiempo, nuestros reservas descansan durante 24 meses en barricas de roble americano y francés, y durante al menos otros dos años más en botella antes de salir al mercado.



Precioso color rojo Rioja clásico, con toques oscuros y azulados.

La fruta aquí ya pasa a ser más madura (melocotones, albaricoques secos, higos), con protagonismo del tiempo de crianza (tabaco, cacao, té) y los bálsamos (regaliz, eucalipto, hinojo).

La boca es, sobre todo, armoniosa, con buena fruta madura, taninos suaves y elegantes especias. Nada despunta. Final largo y fino..