

LEGON PREMIUM

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo
- **CRIANZA:** 22 meses en roble francés.
- **ELABORACION:** Elaborado a partir de cepas centenarias situadas en Pedrosa de Duero a una altitud de 800m. Asentadas sobre suelos pobres de arena y arcilla. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica en barricas de roble. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Color cereza madura con ribetes cardenalcios, denso y opaco. En nariz se muestra intenso con un bouquet que recuerda a las frutas negras en sazón, especias como el anís estrellado, el clavo y la vainilla conjugados con notas ligeramente tostadas de su paso por bodega. La entrada en boca es muy amplia, golosa y de gran carnosidad, taninos dulces muy aterciopelados y final largo.
- **GRADO ALCOHOLICO:** 14,5%



Ficha comercial - Revisión 0

PREMIOS Y PUNTUACIONES



- Legón Premium 2019:
 - 90p Doble Medalla de Oro** Gilbert & Gaillard
 - Medalla de Oro** Berlin Wine Trophy-Summer Edition
 - 91p** Wine Aling Canada
 - 92p** Andreas Larsson-Tasted
 - 94p Medalla de Oro** Tastings
- Legón Premium 2018:
 - Medalla de Oro** Mundus Vini
 - Medalla de Oro** Concours Mondial de Bruxelles
 - 91p** Internat Wine & Spirits Awards China
- Legón Premium 2016:
 - 94p** Wine Enthusiast Jan 2020

EMBALAJE

Botella de 75cl

Caja de 6 botellas, 84 cajas por Euro pallet