



Bodegas Leza García

www.bodegasleza.com

LG de Leza García

LG es un vino 100% Tempranillo elaborado con uvas seleccionadas de viñedos viejos de nuestra propiedad. Fermentado y macerado a una temperatura media de 28° durante 12 días. Ha realizado la fermentación maloláctica en barrica. Finaliza el proceso de maduración en barrica nueva de roble americano y francés donde permaneció un total de 10 meses. Acto seguido pasó a botella, donde ha permanecido hasta estas fechas.

LG por su intensidad de color y cuerpo puede dejar algún sedimento en el fondo de la botella, sin que por ella se reduzca la extraordinaria calidad del mismo.

La Familia Leza García pretende con este vino volver a los orígenes, en un singular viñedo, donde se representa la razón de ser de nuestra familia, de nuestra tierra; la raíz de nuestras vidas.