

LEGARIS

BODEGA FUNDADA EN 1999



Legaris Verdejo (D.O. Rueda) es un vino moderno por su sabor y aromas, que destaca por ser la perfecta combinación entre la explosión frutal y la elegancia floral. Legaris lleva a cabo una combinación de uvas procedentes de diferentes viñedos: el esqueleto del vino procede de viñas viejas en vaso de más de 20 años, de Segovia, que permiten el equilibrio entre intensidad aromática, volumen y consistencia en boca; que se complementa con uvas procedentes de viñedo de Valladolid, que le aportan intensidad y matices aromáticos que equilibran el vino

VERDEJO

Región de elaboración
D.O. Rueda

Varietal
100% Verdejo

Añada
2023

Análisis
Grado alcohólico: 13%

Contiene sulfitos



Características Sensoriales

Aspecto

Color amarillo pajizo con sutiles reflejos verdosos

Nariz

Vino intenso en nariz, con notas cítricas y de fruta blanca (manzana) y leves matices herbáceos (anis e hinojo).

Boca

En boca es amplio y sabroso, con el final amargo característico de la variedad Verdejo.

Maridaje

Este vino blanco amoniza perfectamente con tapas y aperitivos, ensaladas de verano, pescado azul y pasta



LEGARIS

BODEGA FUNDADA EN 1999



Legaris Verdejo (D.O. Rueda) es un vino moderno por su sabor y aromas, que destaca por ser la perfecta combinación entre la explosión frutal y la elegancia floral. Legaris lleva a cabo una combinación de uvas procedentes de diferentes viñedos: el esqueleto del vino procede de viñas viejas en vaso de más de 20 años, de Segovia, que permiten el equilibrio entre intensidad aromática, volumen y consistencia en boca; que se complementa con uvas procedentes de viñedo de Valladolid, que le aportan intensidad y matices aromáticos que equilibran el vino



VITICULTURA

La mayor concentración de viñedos se registra en los pueblos de Rueda, Serrada y La Seca en la provincia de Valladolid. Los viñedos se encuentran a una altitud entre 700 y 850 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos más característicos son los “cascajos”: suelos pardos, pedregosos con buena aireación y drenaje. La formación tradicional en la zona ha sido el vaso, mientras que en los últimos años todas las nuevas plantaciones se realizan en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia nocturna mecánica en las formaciones en espaldera. Recepción de uva en tolva, despalillado-estrujado, maceración pelicular en prensa de 2-4h y posterior prensado. Desfangados por flotación, fermentación alcohólica a baja temperatura (14°C) con levaduras seleccionadas.

Trasiego y permanencia con lías finas en suspensión durante al menos 2 meses. Es un vino varietal joven, sin envejecimiento en barrica, que quiere expresar la tipicidad de la variedad Verdejo.

La temperatura de consumo aconsejada para este vino es entre 8 y 10°C. No recomendamos servirlo demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales

