



LEGARIS
VERDEJO
2014

Región de elaboración:

D.O. Rueda

Variedades:

100% Verdejo

Viticultura:

La superficie de viñedo controlada es de 2.100 hectáreas aportadas por unos 300 proveedores de uva.

La mayor concentración de viñedos se registra en los municipios de Rueda, Serrada y La Seca en la provincia de Valladolid y en la zona limítrofe de la provincia de Segovia.

El viñedo se encuentra 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 ha sido el vaso, mientras que en los últimos años todas las nuevas plantaciones se realizan en espaldera.

Vinificación:

Vendimia nocturna mecánica en las formaciones en espaldera y diurna manual en los vasos.

Recepción de uva en tolva, despalillado-estrujado, maceración pelicular en prensa de 2-4h y posterior prensado. Desfangados estáticos y 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 joven, por lo que no tiene envejecimiento en barrica. Tratamientos finales para asegurar una óptima estabilidad y presentación.

Analítica:

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de cata:

Vino muy intenso en nariz, con notas cítricas y de fruta blanca y leves matices herbáceos (hinojo). En boca es amplio y sabroso, con el final amargo característico de la variedad Verdejo.

Maridaje:

Este vino blanco armoniza perfectamente con tapas, arroces, ensaladas, pescados y pastas.

El consejo del enólogo:

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.

Premios:

Gran Oro en CINVE 2015

