

SELECCIÓN MAYO 2018

LEGARIS

“Un coupage de tradición y modernidad”

Las modernas instalaciones de Legaris en Curiel del Duero (Valladolid) puede ser un buen indicador del compromiso por la innovación que ésta asume, jugando un papel decisivo, no solo en el diseño e imagen, sino en la confección de sus vinos. Una tarea que recae en Jorge Bombín, joven enólogo, que ha sabido ensamblar tradición y modernidad a sus vinos.

Como prueba de ello, este mes os proponemos Legaris Crianza 2014, un vino con el que se reinterpreta la potencia de los vinos ribereños, con la frescura aromática en los suelos ligeros de Pesquera, Valbuena o Peñafiel. La estructura de las arcillas-calcáreas de La Horra, Valdeande, Fuentenebro, Moradillo de Roa u Olmedillo. Y el equilibrio de sus fincas de Curiel de Duero y San Martín de Rubiales.

Una selección que completamos el moderno Legaris Verdejo 2017, natural de los suelos cascajosos de Rueda, Serrada y La Seca en la provincia de Valladolid y en la zona limítrofe de la provincia de Segovia.



PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 25% DE DESCUENTO

6 botellas:

2 Verdejo + 4 Crianza
25% Dto. respecto a tienda

PRECIO 55,00€

3 botellas:

1 Verdejo + 2 Crianza

PRECIO 29,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Tierra Nuestra creyó y apostó firmemente por los vinos de Legaris desde aquellos Reserva de 1999 y Crianza de 2000, con los que se cimentó este proyecto enológico. Hoy, casi 20 años después, refrendamos esta apuesta dedicándoles esta selección (y alguna más en la que estamos trabajando): Un sensacional Verdejo, fiel aliado del copeo desenfadado, pero de gran calidad. Y un Crianza con un perfecto equilibrio entre las notas frutales, y la complejidad que le aporta la crianza de un año en barrica.”

LEGARIS VERDEJO 2017

Bodegas: Legaris

Zona de Producción: D.O. Rueda

Tipo de Vino: Joven

Uva: 100% Verdejo

LEGARIS CRIANZA 2014

Bodegas: Legaris

Zona de Producción: D.O. Ribera del Duero

Tipo de Vino: Crianza (12 meses en barricas de roble francés y americano, procedentes de 22 tonelerías)

Uva: 90% Tinto Fino (Tempranillo), 10% Cabernet Sauvignon

Tiempo de Guarda: ¿Por qué llevarlo al límite, si ahora está estupendo?

Maridaje: Un toque de I+D+i culinario le iría sensacional. Yo me decanto por un sabroso carpaccio de Búfalo, bistec de Caballo, o un tartar de Avestruz.

Momento sugerente: Un campo tapizado de jaramagos, una mantita de cuadros rojos, una cesta de mimbre con algo de queso y embutidos, una botella de Legaris Crianza, dos copas y... ¡joder con las hormigas!

Temperatura de consumo: Servir a 15°