

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



# Legaris Sauvignon Blanc

Legaris Sauvignon Blanc preserva la gran intensidad aromática de la variedad, vendimiando de noche y fermentando en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Asimismo muestra cierta mineralidad, característica que suelen mostrar los vinos de esta variedad en la zona. Para ampliar su volumen en boca, permaneció 3 meses en contacto con sus lías finas.

## Vinificación

La vendimia se realiza de forma mecánica nocturna. La uva se despallilla y realiza una maceración pelicular en frío durante 4 horas a 6° C. Posteriormente se prensa. Con el fin de que los aromas puedan expresar todo su potencial, la fermentación alcohólica se en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

El vino permanece con sus propias lías finas hasta el momento de la clarificación, con el fin de aumentar el volumen en boca e incrementar su capacidad de envejecimiento.

## Viticultura

La variedad francesa Sauvignon blanc procede de la región del Loira. Ha mostrado una buena adaptación al clima continental de la DO Rueda y una gran capacidad para elaborar vinos blancos de gran intensidad aromática, elegantes y con buena persistencia.

Este vino procede de viñedos plantados hace más de 20 años en la zona de Valladolid, que se encuentran a una altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar. Los suelos más característicos son los "cascajos": suelos pobres, pedregosos con buena aireación y drenaje.

## Características sensoriales

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, expresa una gran intensidad aromática, sobresaliendo las notas vegetales y los aromas de fruta tropical característicos de esta variedad, preservando un toque mineral. Se muestra amplio y elegante en boca, con un largo postgusto, donde vuelven a aparecer los aromas apreciados en nariz.

## Maridaje

Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, así como arroces y pastas. También resulta perfecto como aperitivo.

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Rueda

VARIETADES:  
Sauvignon Blanc

ANÁLISIS:  
Alcohol: 13% vol.

AÑADA:  
2020

## Consejos del enólogo

La temperatura aconsejada de servicio para este vino es entre 6 y 8°C. No recomendamos servirlo demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.