



ACQUISTATO IL

Legaris Crianza Tempranillo

2014



Il rosso della tradizione spagnola

La ricchezza e la potenza del miglior Tempranillo, ingentilito da una piccola percentuale, meno del 5% di Cabernet Sauvignon. E' questo il magico mix che compone questo rosso Crianza proposto da Bodega Legaris. La fase di maturazione in legno, fondamentale in questo caso, si protrae per circa un anno. Vengono impiegate barrique di rovere. Di queste, circa la metà sono prodotte con legni francesi. Le altre sono di rovere americano, con una maggiore capacità di influire sul sapore del vino, cedendo una tipica nota dolce facile da distinguere. L'uso sapiente di botti di primo passaggio e usate, fa il resto. Il risultato è un bel vino caratterizzato da un intenso colore rosso ciliegia, con riflessi violacei. Al naso, note di frutta nera matura si fondono perfettamente con sfumature tostate e speziate provenienti dal passaggio in rovere. In bocca è rotondo, morbido, con un finale persistente. Un vino decisamente interessante che ha una spiccata propensione all'invecchiamento. E' la bottiglia giusta per accompagnare un menù a base di carne. Uno stracotto o un brasato con i funghi, tanto per fare un paio di golosi esempi, sono la scelta giusta per valorizzare al meglio calice e pietanza.

Bodega Legaris possiede oltre 100 ettari di vigneti, suddivisi in due tenute situate nelle aree di Curiel de Duero e di San Martín de Rubiales. Ci troviamo in una delle regioni vinicole più interessanti della Spagna, quella Ribera del Duero che in anni recenti sta vivendo una sorta di rinascimento del vino, grazie anche all'impegno e alla competenza dell'azienda come Bodega Legaris che da quasi 20 anni fa parte del grande gruppo Codorníu Raventós. Vini di grande carattere e personalità a base di Tempranillo vengono prodotti ogni anno all'interno delle moderne cantine di vinificazione di Bodega Legaris. Qui la tecnologia è di casa, e questo permette al team di enologi dell'azienda di mantenere standard qualitativi altissimi.

La Vigna

Terreno Esposizione Nord

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Invecchiato per 12 mesi in barrique francesi (50%) e americane (50%); di cui il 25% di primo uso.

Sensazioni Color rosso ciliegia, con riflessi violacei. Note di frutta nera matura si fondono perfettamente con sfumature tostate e speziate provenienti dal passaggio in rovere. Al palato si presenta rotondo, morbido, con un finale persistente.