



LEGARIS CRIANZA

¿SABÍAS QUE...?

- Es el equilibrio entre fruta y barrica siendo nuestro vino referencia, ya que le elaboramos todos los años. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%).
- En añadas calurosas añadimos un pequeño % de *Cabernet Sauvignon*, que aumenta la acidez del vino final e incrementa la estructura (taninos maduros).
- Mantenemos siempre el mismo nivel de calidad, por lo que en añadas de inferior calidad elaboramos menos cantidad de Legaris Crianza.
- La complejidad de Legaris Crianza viene dada por dos factores principales; la uva (procedente de distintos suelos, orientaciones y edades de viñedo) y el *cooperage* (mezcla de diferentes barricas). Para este vino utilizamos 21 tonelerías diferentes. De un mismo vino criado en diferentes tonelerías obtenemos vinos diferentes, lo cual aumenta la complejidad del vino final.