



LA LEGUA

Bodega La Legua

Ctra. Cigales, km 1 (salida 117 de la A-62). C.P. 47194. Fuensaldaña (Valladolid)

983 583 244

lalegua@lalegua.com

www.lalegua.com





La familia de D. Emeterio Fernández Marcos, prestigioso neurólogo y psiquiatra, debido a su pasión por el campo, la agricultura, pero en especial, para mantener reunida a la familia a pesar del transcurso de los años, le llevaron a adquirir una finca con viñedos. El antiquísimo viñedo de “Finca La Legua” se reestructuró en los años ochenta para pasar de un método de cultivo tradicional, con cepa en vaso y mezcla de variedades en una misma parcela, al actual sistema de cultivo, en espaldera y en parcelas monovarietales. Viñedos y bodega localizados a 5,5 kilómetros (una legua) de Valladolid, Cigales, Mucientes y Fuensaldaña. En 1997, tras treinta años de trabajo en la regeneración y replantación de la tierra siguiendo las pautas del cultivo moderno y el saber tradicional, se decidió construir la actual bodega sobre los pasadizos y los túneles de la antigua, tres veces centenaria. Las nuevas instalaciones fueron diseñadas por el arquitecto madrileño José María Lapuerta finalizando en el año 2002 y disponiendo de una estructura que unía la moderna sala de barricas con las bodegas centenarias que se mantienen en su estado original a través del “túnel del tiempo”. La Legua es un proyecto que nace del deseo de Emeterio Fernández Marcos de convertir la finca familiar en lugar de referencia y de reunión de toda la familia, así como de encuentro con amigos y amantes del vino. Actualmente, La Legua está dirigida por Gonzalo Fernández Escribano, abogado de formación y profesión, y heredero de la pasión familiar por el viñedo y el vino, animado por el alma y el recuerdo de Alberto Fernández Escribano, que dedicó su energía y su alegría a los vinos y a los amigos de La Legua.

¿Cómo llegar?

La Bodega La Legua se encuentra situada en la Carretera que va de la salida 117 de la A-62 hasta Cigales por la antigua Vereda del Camino Real. Esta bodega que se encuentra a una legua de distancia de Valladolid (5,5 km.), tiene unas vistas directas hacia la ciudad. Cuenta la leyenda que desde estos viñedos, las tropas francesas estaban asentadas para atacar Valladolid debido a sus privilegiadas vistas.

Visitas turísticas:

Horario

Lunes a Viernes de 9h a 14h.
Sábado, domingos y festivos bajo previa reserva.

Tipos visita

- Visita con cata de tres vinos: 15€/persona.
- Visita con cata de seis vinos. Mínimo 6 personas: 20€/persona.

Ambas visitas se pueden acompañar de una degustación de productos regionales por 5€/persona a mayores.

En los meses de buen tiempo (Mayo – Septiembre) también se ofrece visita con almuerzo en viñedo por 30€/persona.

Grupos: consultar precios.

Idiomas



Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo.
- Visita bodega subterránea.
- Turismo MICE.
- Celebración de bodas.
- Sala de catas: 16 personas.
- Parking propio.

Nuestros vinos están elaborados con uva procedente de nuestra propia finca, compuesta por 80 hectáreas de viñedo en las que cultivamos tres variedades 85% Tempranillo, 7% Garnacha y 8% Cabernet Sauvignon. Con estas variedades tintas elaboramos siete vinos: un rosado moderno, muy aromático y de pálido y atractivo color, y seis tintos, entre los que destacan nuestro monovarietal de garnacha, nuestro tempranillo crianza, y un vino de autor de gama alta y muy reducida producción denominado “Capricho”, elaborado con uva seleccionada a mano, una a una, únicamente por miembros de la familia



7 L ROSADO DE UNA NOCHE

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo 85%, Garnacha
10%, Cabernet Sauvignon 5%



PARCELA LOS FRANCESES

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



PARCELA LA ESCUADRA

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

14% vol.

100% Garnacha



PARCELA LOS ALMENDROS

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



PARCELA LA PINTORA

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo





50 VERANOS

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo



LA LEGUA CAPRICHIO

BODEGA LA LEGUA
(Fuensaldaña)

Tinto

13,5% vol.

100% Tempranillo