

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



GUÍA GOURMETS

GUÍA GOURMETS



Guía
Gourmets
2016

Guía
Gourmets
2017

Bacchus
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

ENVEJECIMIENTO:
Reserva

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,73. Acidez total: 5,17 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomendamos su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C.

Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10-12 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Reserva

Legaris Reserva es un monovarietal de Tinto fino procedente de viñedos de más de 40 años de antigüedad que están ubicados en altitudes superiores a 850 metros. Sólo lo embotellamos en añadas de completa madurez fenólica de la uva, madurez que nos permita obtener vinos de gran potencial de envejecimiento en botella, y descartamos embotellar Legaris Reserva en añadas desfavorables en la Ribera del Duero (recientemente nos saltamos la añada 2013). En la añada 2016 elaboramos un total de 56.800 botellas.

Vinificación

La uva se vendimió manualmente en cajas de 15 kilos, al llegar a la bodega la guardamos en una cámara frigorífica durante una noche a 6°C y a la mañana siguiente la inspeccionamos minuciosamente en la mesa de selección. Una vez despalillada y transportada por cintas llegó prácticamente entera a los pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 5.200l, donde elaboramos por separado las diferentes procedencias de la uva.

Comenzamos con una maceración prefermentativa de varios días a baja temperatura antes de la fermentación alcohólica, que se realizó con sus levaduras autóctonas a 28-30°C, para expresar las características de los diferentes pueblos, respetando la singularidad de cada añada. Durante la fermentación se realizaron frecuentes bazuqueos manuales y descubamos de media a las 3 semanas de encubar la uva obteniendo solo el vino flor y sin adición posterior del vino prensa.

Legaris Reserva se ha elaborado en pequeños depósitos de 5.200 litros, en los que hemos elaborado de forma separada las parcelas seleccionadas de esta calidad de los diferentes pueblos. El vino de cada depósito se descubó directamente a barrica de roble francés, donde realizó la fermentación maloláctica.

Posteriormente permaneció durante 17 meses en barricas bordelesas de roble francés de grano fino, mitad nuevas y mitad de un vino, hasta el coupaje final.

Este vino se embotelló en rama, sin clarificar, en septiembre de 2018.

Características sensoriales

Color rojo picota muy intenso con reflejos granate. En nariz presenta aromas de fruta negra madura entremezclados con finos matices balsámicos y tostados.

En boca es un vino aterciopelado, amplio, vibrante y con un largo postgusto.

Maridaje

Lechazo castellano, carnes rojas asadas o a la parrilla, guisos de caza y quesos curados.

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



GUÍA GOURMETS

Guía
Gourmets
2016

GUÍA GOURMETS

Guía
Gourmets
2017



Bacchus
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

ENVEJECIMIENTO:
Reserva

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,73. Acidez total: 5,17 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomiendo su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C.

Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10-12 años si se mantiene en condiciones

Legaris Reserva

Viticultura

Este vino se ha elaborado exclusivamente con la variedad de uva Tinto Fino.

Las uvas proceden de una exhaustiva selección de pequeños majuelos en vaso, de edades comprendidas entre los 40 y los 90 años, procedentes de cuatro pueblos ubicados en la provincia de Burgos: Peñaranda de Duero, Olmedillo de Roa, Villovela de Esgueva y La Aguilera.

La altitud media de estos viñedos oscila entre los 850 y los 1.000 metros.

Estas cepas viejas están asentadas en suelos con carácter poco fértil, bien de tipo arenoso, arenoso con gravas o arcillo-calcáreos. El viñedo antiguamente se situaba en estos "suelos pobres" que no servían para otros cultivos, solo para la vid.

Dado el nivel de madurez de la uva que exigimos para poder elaborar este vino, sólo podemos ofrecer 7 u 8 cosechas en cada década.

Características de la añada

Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones suaves y con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual. Así, el ciclo ya comenzó con cierto retraso desde el principio, que se fue regulando poco a poco a lo largo del final de primavera y principios del verano para hacerse aun más acusado durante el momento de la maduración. El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buena parte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre, lo que junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano,

ha producido un cierto bloqueo en las plantas como consecuencia de la necesidad de las plantas de cerrar sus estomas para evitar una excesiva deshidratación que ha incidido en un acusado retraso en el momento de la maduración, en especial en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Por ello, el inicio de la maduración, en especial para aquellos viñedos viejos con las raíces más profundas, se ha producido en fechas habituales, mientras que para otros viñedos ha sido necesario esperar a su maduración más tiempo del habitual, en especial como consecuencia de lo generoso de la producción, mostrándose los racimos con un tamaño medio de baya, pero un mayor número de éstas por cada racimo. No obstante, las inmejorables condiciones climáticas habidas en los meses de septiembre y octubre, junto con la impecable sanidad del cultivo registrada, han permitido esperar a la correcta maduración de las uvas para proceder a su recogida en el momento óptimo.

adecuadas de conservación.