

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



Tempranillos
al Mundo
2015

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,0 % v ol.

pH: 3,86

Acidez total: 4,83 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

La temperatura de consumo recomendada es de 14°C.

Es un vino listo para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente durante los 3-4 próximos años.

Legaris Roble

Legaris Roble es un vino que posee la máxima intensidad aromática y busca exaltar toda la potencia que ofrece la variedad Tinto Fino. Un vino elaborado con uvas que proceden del viñedo en propiedad de la bodega y elegidas especialmente para elaborar este estilo de vino.

Vinificación

La vendimia comenzó en Legaris el 25 de septiembre con los vasos viejos de Peñaranda de Duero (Burgos), y se extendió sin incidencias hasta la entrada de nuestro Cabernet sauvignon de San Martín de Rubiales el 16 de octubre.

La uva se despalilló y se trasladó prácticamente entera a los depósitos. Tras una maceración prefermentativa en frío de 48 horas, realizó la fermentación alcohólica a 25°C con el fin de preservar los aromas varietales. La duración total de la maceración fue de 10-12 días. A continuación el vino realizó espontáneamente la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada, el vino pasó a bodega de roble americano, donde estuvo un total de 3 meses. Posteriormente se realizó una leve clarificación y una filtración final para afinar el vino antes de su embotellado.

Viticultura

Uvas seleccionadas procedentes de las fincas propias de Legaris y de proveedores habituales de cuyas viñas hacemos seguimiento constante.

Vendimia: Para decidir el momento óptimo de cosecha, aparte del seguimiento analítico de maduración, se hace también cata de uvas para evaluar la madurez fenólica de éstas.

Características de la añada:

Finalizada la vendimia 2018, el otoño fue amable y las temperaturas especialmente bajas llegaron a partir de diciembre.

En junio se produjo el cuajado de los frutos produciéndose una considerable merma de cosecha como consecuencia de la escasez de precipitaciones arrastrada durante el año. La parte positiva fue que esa escasez de agua ha permitido que sea una campaña especialmente sana. A finales del mes

de agosto se produjeron algunas tormentas, que no solo aliviaron a las parcelas más retrasadas, sino que procuraron la perfecta maduración en todas las parcelas.

Esta potente vendimia será recordada como una de las grandes cosechas de guarda de Ribera del Duero.

Características sensoriales

Color rojo púrpura de alta intensidad con tonos azulados. En nariz predominan los aromas de fruta negra madura que reflejan la tipicidad de la uva y se ven complementados con finos matices tostados de su estancia en bodega. En boca es un vino amable, graso y redondo.

Maridaje

Carnes blancas, pastas, ensaladas, tapas y quesos frescos.