

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



Tempranillos
al Mundo
2015

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 % vol.

pH: 3,71

Acidez total: 5,13 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

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 2018 se realizó entre los días 3 y 26 de octubre. La uva se despalló 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 barrica 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 de Legaris y de proveedores controlados.

Suelos: Aluviales, cascajosos, franco-arenosos; meandros y alrededores del Río Duero.

Viticultura: Plantación Norte-Sur. Clones seleccionados libres de virus. Poda corta. Pases de poda en verde para desbrozar, deshojado en la cara este (sol de la mañana) de las filas y aclareo de racimos.

Riego: Debido a la baja pluviometría de la zona, a la pobreza de los suelos y a la presencia de una cubierta vegetal, se hace imprescindible el riego. Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado aplicando estrés hídrico.

Control Integrado de Plagas: No se usan insecticidas ni antibotrytis. Baja presión de mildiu y control del oidio principalmente con productos orgánicos.

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

Características de la añada

Finalizada la vendimia 2017, las temperaturas bajaron, y vinieron las lluvias, copiosas y frecuentes, que prolongaron el otoño. El invierno, llegó con rigor, con nevadas abundantes y temperaturas esteparias.

La primavera fue muy lluviosa y durante el verano sólo tuvimos una ola de calor. Las temperaturas fueron moderadas durante prácticamente todo el ciclo de la vid y la maduración fue progresiva, lo que nos llevó a pensar que iba a ser una gran añada no sólo en calidad, que también, sino en cantidad.

Empezamos la vendimia más tarde que la precedente, pero dentro de las fechas estándar de Ribera del Duero. En septiembre las temperaturas diurnas fueron muy elevadas y las noches frescas, lo cual nos aseguró una buena maduración. En octubre, para cuando llegaron las heladas y las lluvias abundantes y torrenciales, nuestras uvas estaban fermentando dentro de la bodega. Pudimos vendimiar escalonadamente y la sanidad fue muy buena. Ha sido una gran añada, especialmente en los parajes ubicados en la provincia de Burgos.

Características sensoriales

Color rojo púrpura de muy alta intensidad con tonos azulados. En nariz predominan los aromas de fruta roja fresca que reflejan la tipicidad de la uva y se ven complementados con finos matices tostados de su estancia en barrica. En boca es un vino concentrado, equilibrado y redondo.

Maridaje

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

Periodo de consumo

Es un vino listo para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente durante los 2 próximos años.