

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



JAMES SUCKLING.COM

Guía Proensa

Wine & Spirits Magazine

James Suckling.com
2018

Guía Proensa
2019

Wine & Spirits Magazine

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

ANÁLISIS:
Grado alcohol: 15 % v. ol.
pH: 3,91.
Acidez total: 5,08 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

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 15-20 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Alcubilla de Avellaneda

Tercera añada de nuestra colección de Vinos de Pueblo, en la que queremos expresar la riqueza, singularidad y diversidad de la Ribera del Duero.

Este vino muestra un perfil de Tinto fino tal vez menos conocido, como es el de la provincia de Soria. A partir de un pequeño viñedo localizado en Alcubilla de Avellaneda, elaboramos este vino singular con un perfil de Tinto fino muy peculiar.

Vinificación

La fermentación alcohólica tuvo lugar en un pequeño depósito troncocónico de acero inoxidable. Se desarrolló de forma espontánea, con levaduras autóctonas, con el objetivo de preservar la singularidad de esta zona. Nuestra intervención fue mínima (salvo frecuentes bazuqueos manuales) y la expresión de la uva es máxima.

La fermentación maloláctica, así como la posterior crianza tuvo lugar en barricas francesas de 225 litros durante 15 meses. Posteriormente se realizó el coupage definitivo y con el fin de mantener su tipicidad se decidió embotellarlo en rama (sin clarificar y sin filtrar).

En julio de 2019 se embotellaron 2.870 botellas numeradas de este vino.

Este vino, al igual que el resto de la gama innovadora de la bodega (Calmo Legaris, Páramos de Legaris y Vinos de Pueblo), ostenta una contraetiqueta genérica de Cosecha.

Viticultura

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino.

Las uvas proceden de un viñedo de unos 20 años localizado en Alcubilla de Avellaneda, un pueblo perteneciente a la provincia de Soria que está ubicado a 926 metros de altitud. Hemos seleccionado una parcela que corona la ladera.

El pequeño viñedo está plantado en suelo arcilloso con gran capacidad de retención de agua y alta concentración de hierro que le otorga un color rojizo.

Características de la añada

Un invierno más suave de lo habitual en esta región dio lugar a una brotación temprana, lo que auguraba

un ciclo adelantado y una vendimia segura en septiembre, pero un drástico descenso de las temperaturas durante varias horas una noche a finales de abril condicionaron el curso del ciclo. Muchos brotes no sobrevivieron a esa helada y vaticinamos una disminución de la producción. Si bien la helada fue generalizada en toda la Denominación de Origen, nosotros constatamos que nuestras viñas de San Martín de Rubiales, en Burgos, se sobrepusieron mejor que las viñas ubicadas rodeando nuestra bodega de Curiel de Duero.

El verano fue más caluroso de lo habitual y la sequía que arrastrábamos desde la primavera no remitía, lo que acentuó la dinámica de los últimos años: disparidad entre una madurez tecnológica cada vez más temprana y una madurez fenológica que en ocasiones parece muy difícil de conseguir.

En Legaris comenzamos la vendimia del Tinto fino con casi 15 días de adelanto respecto a la vendimia precedente. Pese a ser una vendimia record en precocidad, pudo serlo mucho más si en septiembre se hubieran prorrogado las temperaturas de agosto, como nos temíamos. Pero en este caso las noches empezaron a refrescar, lo que nos permitió un leve respiro y nos garantizó poder preservar la acidez y moderar los grados alcohólicos. La sanidad, como no podía ser de otra forma en un año sin precipitaciones, fue perfecta. Los racimos y las bayas de Tempranillo en esta cosecha fueron "atípicos", mucho más pequeños de lo habitual, lo que se tradujo en vinos de elevada intensidad colorante y concentración.

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



JAMES SUCKLING.COM

Guía Proensa

Wine & Spirits

James Suckling.com 2018

Guía Proensa 2019

Wine & Spirits Magazine

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

ANÁLISIS:

Grado alcohol: 15 % v ol.

pH: 3,91.

Acidez total: 5,08 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

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 15-20 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Alcubilla de Avellaneda

Características sensoriales

Intenso color cereza picota madura con ribete violáceo oscuro. Denso y de capa alta.

En nariz destacan las notas de fruta madura, complementadas con matices especiados (pimienta, clavo) y tostados.

En boca muestra un tanino vigoroso, paso denso y una textura amplia, muestra de la concentración de la añada.

Maridaje

Este vino estructurado, aromático y elegante marida con primeros platos intensos y caldosos basados en pescado: bullaibese, marmitako, calderetas.

Por su delicadeza y frescor es buen compañero de carnes con bechamel, como canelones.

También marida con carnes sabrosas con salsas con frutos rojos: magret de pato, pato Pekin, y con todo tipo de salsas thai agri dulces.

Al tener una complejidad aromática tan amplia puede acompañar perfectamente un menú degustación.