

LEGARIS  
RIBERA DEL DUERO



JAMES SUCKLING.COM

Guía Proensa

James Suckling.com  
2018

Guía Proensa  
2019

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:  
Tinto Fino

ANÁLISIS:  
Alcohol: 15% v ol.  
pH: 3,92.  
Acidez total: 5,34 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 Moradillo de Roa

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 Ribera del Duero muy auténtico. A partir de un pequeño viñedo localizado en Moradillo de Roa, en el límite sur de la provincia de Burgos, elaboramos este vino singular con un perfil de Tinto fino que traslada el carácter extremo de la maduración al límite. **Clima extremadamente frío, vino extremadamente concentrado.**

## 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 crianza tuvo lugar durante 12 meses en barricas francesas de 225 litros. 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 2.912 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 dos hectáreas con unos 20 años de antigüedad. Está localizado en Moradillo de Roa, un pueblo perteneciente a la provincia de Burgos que está ubicado a 973 metros de altitud. Los suelos son de canto rodado, que además de aportar mineralidad a los futuros vinos, facilitan el drenaje a la vez que retienen el calor diurno para cederlo a las plantas durante la noche.

## 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 fenólica 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.

## Maridaje

Es un vino con mucho cuerpo, capaz de equilibrar la intensidad de las carnes de caza (jabalí, ciervo, perdiz) cocinadas con salsas. También con solomillo al café Royal.

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



JAMES SUCKLING.COM

Guía Proensa

James Suckling.com 2018

Guía Proensa 2019

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:  
Tinto Fino

ANÁLISIS:  
Alcohol: 15% v ol.  
pH: 3,92.  
Acidez total: 5,34 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 Moradillo de Roa

## Características sensoriales

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

En nariz sobresalen las notas de cacao, moras y fruta negra madura con un fondo de finos matices minerales.

En boca es un vino exuberante y larguísimo, con gran capacidad de guarda, que muestra un tanino de gran viveza característico del suelo cascajoso en el que se encuentra el viñedo.