

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



MUNDUS VINI



Mundus Vini  
2017

Guía Peñín  
2019

Wine  
Spectator  
2018

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:  
Tempranillo 92%, Cabernet Sauvignon  
8%

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 15 %vol.

pH: 3,64  
Acidez total: 5,65 g/l  
Contiene Sulfitos

AÑADA:  
2019

## Consejos del enólogo

Aconsejo la decantación de este vino para el mejor disfrute y expresión de sus cualidades organolépticas.

La temperatura de consumo recomendada es de 16 °C.

Es un vino para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente en los próximos 8-10 años.

# Legaris Crianza

Legaris Crianza es el vino más representativo de nuestra bodega. Demuestra que el equilibrio entre la singularidad y la complejidad de la Ribera del Duero es posible y para ello en esta añada 2019 partimos de 9 zonas geográficas diferentes cuyas uvas elaboramos por separado. El equilibrio entre la fruta del terruño y el roble es nuestro objetivo en Legaris Crianza, y paulatinamente lo hemos ido logrando en las sucesivas añadas reduciendo el peso de la barrica en el vino final.

## Vinificación

La uva se trasladó con rapidez a la bodega para mantener sus cualidades. Tras realizar el despalillado, las bayas llegaron prácticamente entera a los depósitos de acero inoxidable y elaboramos por separado las diferentes procedencias de la uva. Realizamos una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 1-2 días con el fin de extraer aromas y color y posteriormente se deja aumentar progresivamente la temperatura. Los vinos arrancaron la fermentación alcohólica de forma natural y para expresar la tipicidad de nuestros diferentes terroirs la realizaron con sus propias levaduras autóctonas. Las temperaturas de fermentación oscilan entre 26 y 28°C. El descube se realizó de forma media entre 14-16 días desde el encubado.

La crianza media en barrica ha sido de 15 meses en barricas bordelesas seleccionadas de roble francés de grano fino, roble americano y un pequeño % de roble húngaro. Para esta añada renovamos nuestro parqué con un 16% de barricas nuevas.

Con el fin de aumentar la complejidad de nuestro Legaris Crianza, trabajamos con numerosas tonelerías para cada tipo de roble y origen, con diferentes tostados.

Este vino no ha sido estabilizado por frío, por lo que por su elaboración natural podría presentar sedimentos. Para afinar el vino se realizó una suave clarificación con clara de huevo antes de embotellarse.

## Características sensoriales

Color rojo picota de intensidad muy alta con tonos violáceos. En nariz sobresalen aromas de fruta negra y registros lácticos, bien integrados con matices balsámicos de su permanencia en barrica. En boca es un vino amplio, bien estructurado, sabroso y equilibrado.

## Maridaje

Lechazo castellano, platos de cuchara, guisos de carne y quesos semicurados.

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



MUNDUS VINI

Mundus  
Vini 2017



Guía  
Peñín  
2019



Wine  
Spectator  
2018

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:  
Tempranillo 92%, Cabernet Sauvignon  
8%

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 15 %vol.

pH: 3,64  
Acidez total: 5,65 g/l  
Contiene Sulfitos

AÑADA:  
2019

## Consejos del enólogo

Aconsejo la decantación de este vino para el mejor disfrute y expresión de sus cualidades organolépticas.

La temperatura de consumo recomendada es de 16 °C.

Es un vino para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente en los próximos 8-10 años.

# Legaris Crianza

## Viticultura

Las

### variedades de uva

con las que hemos elaborado este vino han sido Tinto Fino (Tempranillo) 92% y Cabernet sauvignon 8%.

En nuestro Legaris Crianza queremos expresar la singularidad y complejidad de la Ribera del Duero, para lo cual hemos seleccionado diferentes viñedos en 9 zonas geográficas:

- Pesquera de Duero en la provincia de **Valladolid**, con altitudes comprendidas entre los 750 y los 880 metros, predominando suelos pedregosos más sueltos que dan lugar a vinos más aromáticos.
- Roa, Boada de Roa, Gumiel de Mercado, Villalbilla de Gumiel, Moradillo de Roa en la provincia de **Burgos**, con altitudes comprendidas entre los 810 y los 970 metros, donde los suelos son arcillo-calcáreos y aportan estructura y potencia a nuestros vinos.
- Alcubilla de Avellaneda en **Soria**, con altitudes comprendidas entre los 910 y los 930 metros, donde los suelos son arcillosos con alto contenido en hierro y aportan frescura y elegancia a nuestros vinos.

Asimismo contamos con **viñedos propios** (93 Has) en las fincas de Curiel de Duero (Valladolid) y San Martín de Rubiales (Burgos), cuyas viñas se comenzaron a plantar en 1999 y actualmente siguen un sistema de cultivo de Doble Cordón Royat, en las que realizamos una viticultura sostenible con cubierta vegetal.

## 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.

La vendimia 2019 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.

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