

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: 3,73

Acidez total: 5,10 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

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 2-3 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 2020 comenzó en Legaris el 17 de septiembre con los viñedos jóvenes de Valbuena de Duero (Valladolid) y los vasos viejos de Olmedillo de Roa (Burgos). La vendimia se vio alterada por las lluvias registradas los días 19, 20 y 21 de septiembre y posteriormente, el día 2 de octubre. Se prolongó hasta la entrada de los viñedos ubicados en Peñaranda de Duero 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 8 – 10 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 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:

El final del ciclo pasado se caracterizó por temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual para la zona, de hecho, las primeras heladas generalizadas no tuvieron lugar hasta bien entrado el mes de noviembre, no siendo heladas de consideración

hasta prácticamente el mes de diciembre.

La añada 2020 comenzó con una primavera cálida, algo que ya viene siendo habitual por el cambio climático en las últimas añadas. Lo que no fue usual es la lluvia que se registró en el mes de abril, lloviendo casi todos los días. Luego llegó el calor y el riesgo de mildiu, por lo que se realizó un seguimiento constante de su posible desarrollo, realizando tratamientos preventivos en los viñedos.

Tras un verano caluroso y seco, llegó un septiembre que fue frío y lluvioso y que condicionó mucho el final de maduración. Al final del ciclo se llegó con una heterogeneidad en las plantaciones más acusada de lo habitual y ha sido necesario prestar una especial atención a la decisión del momento de la vendimia en cada parcela concreta.

La cosecha 2020 ha sido una de las más extensas en cuanto a su duración y cantidad de uva recogida, e igualmente una de las más heterogéneas de la historia 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 barrica. En boca es un vino amable, fresco y redondo.

Maridaje

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