

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



Páramos de Legaris

Páramos de Legaris es una apuesta por el valor del origen y la autenticidad de los terroirs de la Ribera del Duero. El vino es el fruto de los viñedos de Tinto Fino cultivados a 900 m en tres páramos caracterizados por sus suelos pedregosos y situados en los pueblos de Moradillo de Roa, Peñafiel y Pesquera de Duero. El resultado es un vino que transmite la máxima expresividad y carácter varietal. Pura esencia de la región.

Vinificación

La uva se traslada con rapidez a la bodega para mantener sus cualidades. Tras realizar el despalillado, la uva llega prácticamente entera a los depósitos de acero inoxidable, elaborando por separado las diferentes procedencias de la uva.

Realizamos una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 3-4 días con el fin de extraer aromas y color y posteriormente se deja aumentar progresivamente la temperatura. Los vinos arrancan la fermentación alcohólica de forma natural y para expresar la tipicidad de nuestros diferentes terroirs la realizan con sus propias levaduras autóctonas. Las temperaturas de fermentación oscilan entre 26 y 28°C. El descube se realiza de forma media entre 12-14 días desde el encubado.

Con el fin de respetar el carácter frutal de nuestro Páramos de Legaris, la crianza media en barrica ha sido de 11 meses en barricas bordelesas seleccionadas de roble francés de grano fino y roble americano, en barricas nuevas, de uno y dos vinos. 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 y se embotelló en julio de 2019.

Características sensoriales

Color rojo picota de intensidad muy alta con tonos violáceos. En nariz presenta aromas intensos de fruta negra, que predominan sobre los matices especiados de su permanencia en barrica. En boca es un vino amplio, sabroso, equilibrado y con elevada persistencia.

Maridaje

Ideal con surtido de quesos curados y embutido ibérico, con carnes rojas, parrilladas, legumbres, carnes blancas condimentadas y como vino de tapeo gastronómico.



Guía Peñín
2019



James
Suckling.com
2018



Vivir el Vino
2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 15 %vol.

pH: 3,83

Acidez total: 5,15 g/l
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

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 6-8 años.

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



Guía
Peñín
2019

JAMES SUCKLING.COM

James
Suckling.
com 2018



Vivir el
Vino 2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 15 %vol.

pH: 3,83

Acidez total: 5,15 g/l
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

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 6-8 años.

Páramos de Legaris

Viticultura

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

En nuestro Páramos de Legaris queremos mostrar el carácter extremo del Tinto fino cultivado en altitud elevada, sobre las superficies planas y extensas de los páramos. Sobre las abundantes calizas de los páramos se han desarrollado preferentemente suelos rojos, evolucionados, con pH alcalino y elevada proporción de carbonatos.

Hemos seleccionado 3 páramos en diferentes zonas geográficas:

- Pesquera de Duero, en la provincia de Valladolid, con altitudes comprendidas entre los 867 y los 894 metros. Esta parcela se vendimió el 19 de septiembre.
- Peñafiel, en la provincia de Valladolid, con una altitud de 890 metros. Esta parcela se vendimió el 20 de septiembre.
- Moradillo de Roa, en la provincia de Burgos, con altitudes comprendidas entre los 958 y los 973 metros. Este último páramo se vendimió el 24 de septiembre.

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 a la helada 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.