

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



GUÍA GOURMETS

Guía Gourmets 2016

GUÍA GOURMETS

Guía Gourmets 2017



Bacchus 2017

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

ENVEJECIMIENTO:  
Reserva

VARIETADES:  
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:  
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,91.

Acidez total: 5,09 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:  
2017

## Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomendamos su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C.

Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10-15

# Legaris Reserva

Legaris Reserva es un monovarietal de Tinto fino procedente de viñedos de más de 40 años de antigüedad que están ubicados en altitudes superiores a 850 metros. Sólo lo embotellamos en añadas de completa madurez fenólica de la uva, madurez que nos permita obtener vinos de gran potencial de envejecimiento en botella, y descartamos embotellar Legaris Reserva en añadas desfavorables en la Ribera del Duero (recientemente nos saltamos la añada 2013). En la añada 2017 elaboramos un total de 74.900 botellas.

## Vinificación

La uva se vendimió manualmente en cajas de 15 kilos, al llegar a la bodega la guardamos en una cámara frigorífica durante una noche a 6°C y a la mañana siguiente la inspeccionamos minuciosamente en la mesa de selección. Una vez despalillada y transportada por cintas llegó prácticamente entera a los pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 5.200l, donde elaboramos por separado las diferentes procedencias de la uva.

Comenzamos con una maceración prefermentativa de varios días a baja temperatura antes de la fermentación alcohólica, que se realizó con sus levaduras autóctonas a 28-30°C, para expresar las características de los diferentes pueblos, respetando la singularidad de cada añada. Durante la fermentación se realizaron frecuentes bazuqueos manuales y descubamos de media a las 3 semanas de encubar la uva obteniendo solo el vino flor y sin adición posterior del vino prensa.

Legaris Reserva se ha elaborado en pequeños depósitos de 5.200 litros, en los que hemos elaborado de forma separada las parcelas seleccionadas de esta calidad de los diferentes pueblos. El vino de cada depósito se descubó directamente a barrica de roble francés, donde realizó la fermentación maloláctica.

Posteriormente permaneció durante 14 meses en barricas bordelesas de roble francés de grano fino, mitad nuevas y mitad de un vino, hasta el coupage final.

Este vino se embotelló en rama, sin clarificar, en julio de 2019.

## Maridaje

Lechazo castellano, carnes rojas asadas o a la parrilla, guisos de caza y quesos curados.

## Características sensoriales

Color rojo picota muy intenso con reflejos granate. En nariz presenta aromas de fruta negra madura entremezclados con finos matices balsámicos y tostados. En boca es un vino aterciopelado, amplio, vibrante y con un largo postgusto.

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



GUÍA GOURMETS

Guía Gourmets 2016

GUÍA GOURMETS

Guía Gourmets 2017



Bacchus 2017

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Ribera del Duero

ENVEJECIMIENTO:  
Reserva

VARIETADES:  
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:  
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,91.

Acidez total: 5,09 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

# Legaris Reserva

## Viticultura

Este vino se ha elaborado exclusivamente con la variedad de uva Tinto Fino.

Las uvas proceden de una exhaustiva selección de pequeños majuelos en vaso, de edades comprendidas entre los 40 y los 90 años, procedentes de cuatro pueblos ubicados en la provincia de Burgos: Peñaranda de Duero, Olmedillo de Roa, Villovela de Esgueva y La Aguilera.

La altitud media de estos viñedos oscila entre los 850 y los 1.000 metros.

Estas cepas viejas están asentadas en suelos con carácter poco fértil, bien de tipo arenoso, arenoso con gravas o arcillo-calcáreos. El viñedo antiguamente se situaba en estos "suelos pobres" que no servían para otros cultivos, solo para la vid.

Dado el nivel de madurez de la uva que exigimos para poder elaborar este vino, sólo podemos ofrecer 7 u 8 cosechas en cada década.

## 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 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 récord 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.

en botella durante los próximos 10-15 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.