



Tempranillos
al Mundo
2015

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 14% vol.
pH: 3,97
Acidez total: 4,72 g/l

AÑADA:
2024

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 3-4 próximos años.

Legaris Roble

Vinificación

La uva se despalló y se trasladó prácticamente entera a los depósitos. Tras una maceración prefermentativa en frío de 48 horas, realizó la fermentación alcohólica a 26°C con el fin de preservar los aromas varietales. La duración total de la maceración fue de 10 – 12 días. A continuación, el vino realizó espontáneamente la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada, el vino pasó a bodega 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 controlados de cuyas viñas hacemos seguimiento constante.

Características de la añada:

Podríamos resumir 2024 como un invierno suave, sin grandes heladas y con abundantes precipitaciones, seguido de una primavera con temperaturas ligeramente más cálidas de lo esperado y con precipitaciones similares a los datos históricos, un verano más cálido y seco de lo que se podía esperar y un final de campaña marcado por las abundantes precipitaciones y la menor variación térmica entre el día y la noche de lo que suele ser habitual en la zona.

La vendimia comenzó el 23 de septiembre y finalizó el 10 de octubre (fechas en las que antiguamente aún no había comenzado la vendimia).

La producción de uva se redujo significativamente, los vinos de la añada 2024 son frescos, elegantes y equilibrados. Los tintos muestran una acidez acusada, un grado alcohólico moderado y una buena capacidad de guarda.

Características sensoriales

Color rojo púrpura de alta intensidad con tonos amaratados. En nariz predominan los aromas de fruta negra que reflejan la tipicidad de la uva y se ven complementados con finos matices tostados de su estancia en bodega. En boca es un vino amable, equilibrado y redondo.

Maridaje