

LEGARIS

BODEGA FUNDADA EN 1999



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 Tempranillo 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.

PÁRAMOS

Región de elaboración

D.O. Ribera del Duero

Varietal

100% Tempranillo

Añada

2023

Análisis

Grado alcohólico: 15% vol.

Ph: 3,83

Acidez total: 6,08 g/l

Crianza

9 meses en barricas seleccionadas de roble francés de grano fino y roble americano, en barricas nuevas, de uno y dos vinos.



Características Sensoriales



Aspecto

Color rojo picota de intensidad alta con tonos violáceos.



Nariz

En nariz presenta aromas intensos de fruta negra, que predominan sobre los matices tostados de su permanencia en barrica.



Boca

En boca es un vino con una marcada frescura, amplio y sabroso.

Maridaje

Ideal con surtido de quesos curados y embutidos ibéricos, con carnes rojas, parrillas, legumbres, carnes blancas condimentadas y como vino de tapeo gastronómico.



RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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.

En esta ocasión, como novedad, hemos seleccionado 4 páramos en diferentes zonas geográficas:

- Pesquera de Duero, en la provincia de Valladolid, con altitudes comprendidas entre los 867 y los 894 metros.
- Peñafiel, en la provincia de Valladolid, con una altitud de 890 metros.
- Moradillo de Roa y Haza, en la provincia de Burgos, con altitudes comprendidas entre los 958 y los 973 metros.

Características de la añada 2023:

Las heladas invernales de consideración no aparecieron hasta el mes de enero, si bien durante este mes y febrero, los termómetros estuvieron por debajo de 0°C la gran mayoría de las noches. Durante el mes de abril, las heladas nocturnas también fueron intensas, llegando las más tardías a dañar alguna de las yemas. Durante los meses de junio, julio y agosto, las temperaturas medias volvieron a ser más elevadas de lo habitual.

En cuanto a la pluviometría, en los meses de noviembre y diciembre las precipitaciones fueron abundantes en la Ribera del Duero, si bien el tiempo transcurrido desde entonces hasta junio fue en general muy árido.

En los vinos tintos de la añada 2023, el hecho de que no se hayan alcanzado elevadas graduaciones alcohólicas, permitirá a los vinos expresar mejor su potencial aromático. Asimismo, nos encontraremos con vinos muy estructurados y complejos, al haberse alcanzado elevados índices de madurez fenólica y esto resultará determinante para poder elaborar vinos de largas crianzas.

ELABORACIÓN

Las parcelas se vendimiaron entre los días 30 de septiembre al 3 de octubre y fermentaron conjuntamente en un mismo depósito. La uva se traslada con rapidez a la bodega para mantener sus cualidades. Tras realizar el despallado, la uva llega prácticamente entera al depósito de acero inoxidable.

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. El vino arranca la fermentación alcohólica de forma natural y para expresar la tipicidad de nuestros diferentes terroirs la realiza con sus propias levaduras autóctonas.

Con el fin de respetar el carácter frutal de nuestro Páramos de Legaris, la crianza media en barrica ha sido de 9 meses en barricas bordelesas seleccionadas de roble francés de grano fino y roble americano, en barricas nuevas, de uno y dos vinos.

Se trata de un vino en rama, que no ha sido clarificado ni estabilizado por frío, por lo que por su elaboración natural podría presentar sedimentos. Se embotelló en septiembre de 2025.

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 en botella durante los próximos 4-6 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

