

LEGARIS

BODEGA FUNDADA EN 1999



Las viñas de Tempranillo dominan el paisaje de páramos, pinares y campos dorados que atraviesa el río Duero. De esta variedad autóctona nace el primer rosado de Legaris. La elaboración mediante la técnica de sangrado directo da lugar a este rosado amplio, intenso y afrutado

ROSADO

Región de elaboración
D.O. Ribera del Duero

Varietal
100% Tempranillo

Añada
2024

Análisis
Grado alcohólico: 14,5%

Contiene sulfitos



Características Sensoriales



Aspecto

Color pálido estilo provenzal



Nariz

En nariz se muestra directo, mostrando los aromas a fruta roja típicos de la variedad



Boca

En boca es un vino intenso, fresco y sabroso

Maridaje

Este vino rosado es muy versátil a la hora de maridarlo y armoniza perfectamente con tapas y aperitivos, ensaladas de verano y platos de pasta.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

LEGARIS

BODEGA FUNDADA EN 1999



Las viñas de Tempranillo dominan el paisaje de páramos, pinares y campos dorados que atraviesa el río Duero. De esta variedad autóctona nace el primer rosado de Legaris. La elaboración mediante la técnica de sangrado directo da lugar a este rosado amplio, intenso y afrutado



VITICULTURA

Para este vino seleccionamos una parcela de nuestros viñedos propios de Tinto fino, ubicada en Curiel de Duero (Valladolid), que vendimiamos temprano el 24 de septiembre de 2024.

ELABORACIÓN

Vendimia mecánica a primera hora de la mañana para garantizar la baja temperatura de la uva.

Recepción de uva en tolva, despallado y encubado en depósito, desde el cual hacemos un sangrado.

Se realiza el desfangado por flotación y a continuación comienza la fermentación alcohólica a baja temperatura con levadura seleccionada, que dura casi 3 semanas.

Una vez terminada, el vino se trasiega y permanece con sus lías finas en suspensión durante al menos 1 mes. Es un vino varietal joven, sin envejecimiento en barrica.



La temperatura de consumo aconsejada para este vino es entre 8 y 10°C. No recomendamos servirlo demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales