

# 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*