LEGARIS
RIBERA DEL DUERO

Legaris Rosado

Las viñas de Tinto Fino 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.

Vinificación

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

Recepción de uva en tolva, despalillado 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 4 semanas.
Una vez terminada, el vino se trasiega y permanece con sus lías finas en suspensión durante al menos 3 meses. Es un vino varietal joven, sin envejecimiento en barrica.

Viticultura

Para este vino seleccionamos una parcela de nuestros viñedos propios de Tinto fino, ubicada en el pueblo de San Martín de Rubiales (Burgos), que vendimiamos el 7 de octubre de 2021.

Características sensoriales

Color rosa fresa con intensidad media – alta.

En nariz se muestra directo, mostrando los aromas a fruta roja típicos de la variedad.
En boca es un vino amable, amplio 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.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 % vol.

AÑADA:
2021

Consejos del enólogo

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