

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



JAMES SUCKLING.COM

Guía Proensa

James Suckling.com
2018

Guía Proensa
2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
Tinto Fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 15% vol.
pH: 3,80.
Acidez total: 5,30 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

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 15-20 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Moradillo de Roa

Quinta añada de nuestra colección de Vinos de Pueblo, en la que queremos expresar la riqueza, singularidad y diversidad de la Ribera del Duero.

Este vino muestra un perfil de Ribera del Duero muy auténtico. A partir de un pequeño viñedo localizado en Moradillo de Roa, en el límite sur de la provincia de Burgos, elaboramos este vino singular con un perfil de Tinto fino que traslada el carácter extremo de la maduración al límite. **Vinificación** fue amable, y las temperaturas especialmente bajas llegaron a partir de diciembre. Clima extremadamente frío, vino extremadamente concentrado.

La fermentación alcohólica tuvo lugar en sendos pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Se desarrolló de forma espontánea, con levaduras autóctonas, con el objetivo de preservar la singularidad de esta zona. Nuestra intervención fue mínima (salvo frecuentes bazuqueos manuales) y la expresión de la uva es máxima.

La crianza tuvo lugar durante 19 meses en barricas francesas y americanas de 225 y 500 litros. Posteriormente se realizó el coupage definitivo y con el fin de mantener su tipicidad se decidió embotellarlo en rama (sin clarificar y sin filtrar).

En septiembre de 2021 se embotellaron 3.796 botellas numeradas de este vino.

Este vino, al igual que el resto de la gama innovadora de la bodega (Calmo Legaris, Páramos de Legaris y Vinos de Pueblo), ostenta una contraetiqueta genérica de Cosecha.

Viticultura

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino.

Las uvas proceden de un viñedo de dos hectáreas con unos 20 años de antigüedad. Está localizado en Moradillo de Roa, un pueblo perteneciente a la provincia de Burgos que está ubicado a 973 metros de altitud. Los suelos son de canto rodado, que además de aportar mineralidad a los futuros vinos, facilitan el drenaje a la vez que retienen el calor diurno para cederlo a las plantas durante la noche.

La fecha de vendimia de esta parcela fue el 2 de octubre de 2019.

Características de la añada

Finalizada la vendimia 2018, el otoño

En junio se produjo el cuajado de los frutos produciéndose una considerable merma de cosecha como consecuencia de la escasez de precipitaciones arrastrada durante el año. La parte positiva fue que esa escasez de agua ha permitido que sea una campaña especialmente sana.

A finales del mes de agosto se produjeron algunas tormentas, que no solo aliviaron a las parcelas más retrasadas, sino que procuraron la perfecta maduración en todas las parcelas.

La vendimia 2019 comenzó en Legaris el 25 de septiembre con los vasos viejos de Peñaranda de Duero (Burgos), y se extendió sin incidencias hasta la entrada de nuestro Cabernet sauvignon de San Martín de Rubiales el 16 de octubre.

Esta potente vendimia será recordada como una de las grandes cosechas de guarda de Ribera del Duero.

Características sensoriales

Intenso color cereza picota madura con ribete violáceo oscuro. Denso y de capa muy alta.

En nariz sobresalen las finas notas tostadas, moras y fruta negra madura con un fondo de matices minerales. En boca es un vino exuberante y larguísimo, con gran capacidad de guarda, que muestra un tanino sedoso y de gran viveza característico del suelo cascajoso en el que se encuentra el viñedo.

Maridaje

Es un vino con mucho cuerpo, capaz de equilibrar la intensidad de las carnes de caza (jabalí, ciervo, perdiz) cocinadas con salsas. También con solomillo al café Royal.