

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



Legaris Alcubilla de Avellaneda

El lanzamiento de la gama Vinos de Pueblo marca el inicio de la nueva etapa que emprendemos en Legaris, en la que queremos expresar la riqueza, singularidad y diversidad de la Ribera del Duero. Este vino muestra un perfil de Tinto fino tal vez menos conocido, como es el de la provincia de Soria. A partir de un pequeño viñedo localizado en Alcubilla de Avellaneda, elaboramos este vino singular con un perfil de Tinto fino muy peculiar: elegante, floral y delicado.

Vinificación

La fermentación alcohólica tuvo lugar en un pequeño depósito abierto en forma de lagar de 2.000 litros de capacidad. Se desarrolló de forma espontánea, con levaduras autóctonas, con el único objetivo de preservar la singularidad de esta parcela. Nuestra intervención fue mínima (salvo frecuentes bazuqueos manuales) y la expresión de la uva es máxima. No controlamos la temperatura de fermentación. La crianza tuvo lugar durante 20 meses en 5 barricas francesas nuevas de 225 litros y una barrica de 500 litros. Posteriormente el vino permaneció dos meses en depósito de hormigón en forma de huevo, donde se terminó de afinar antes del embotellado que se realizó en septiembre de 2017, obteniéndose 2.200 botellas. Este nuevo vino, al igual que el resto de la gama más innovadora de la bodega (Calmo Legaris, Páramos de Legaris y Vinos de Pueblo), ostenta una contraetiqueta genérica de Cosecha 2015.

Viticultura

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino. Las uvas proceden de un viñedo de unos 20 años localizado en Alcubilla de Avellaneda, un pueblo perteneciente a la provincia de Soria que está ubicado a 926 metros de altitud. Hemos seleccionado una parcela que corona la ladera. El pequeño viñedo está plantado en suelo arcilloso con gran capacidad de retención de agua y alta concentración de hierro que le otorga un color rojizo.

Características de la añada

La añada 2015 fue una de las grandes cosechas de la Ribera del Duero. Un otoño algo más cálido y seco de lo habitual en estos parajes dio paso a un invierno gélido y largo. Si bien hasta marzo las temperaturas fueron hasta 2°C más bajas de lo habitual, los valores mínimos fueron menos extremos que en otros años.

Aquellos fríos precedieron a unos meses con temperaturas promedio especialmente altas, que aceleraron la brotación en el viñedo y el ciclo de la vid en general. La tendencia se mantuvo al alza, junio fue muy cálido y acabó con una ola de calor que se prolongó durante la primera mitad de julio. La pluviometría se situó en valores por debajo de los medios. Por fin en septiembre y octubre se produjo una leve bajada de las temperaturas diurnas (25°C máxima) y nocturnas (unos 7°C mínima), que permitió alargar el ciclo de la vid, benefició el proceso de maduración y que la uva conservara la acidez. Estos días de madurez adicional nos permitieron conseguir una óptima madurez fenólica de la uva, que en esta añada presentó una sanidad impecable. Los vinos presentan una altísima intensidad de color, con notas de fruta roja madura sobresaliendo. En boca son vinos amplios, con taninos suaves y buena estructura, que hacen presagiar un buen potencial de envejecimiento en barrica.

Características sensoriales

Color picota intenso con ribete granate y tenues reflejos azulados.

En nariz presenta notas muy elegantes, la fruta y el roble están en perfecta armonía. Afloran notas de fruta roja golosa y viva, que aporta frescor: cerezas confitadas, granada y frutas de hueso. Cuando se abre, aparecen discretas notas florales.

En boca el tanino es muy amable, está integrado con la fruta. Es largo, intenso, su paso en boca es delicado y extremadamente elegante. Es redondo y muy persistente.

James
Suckling.com
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

ANÁLISIS:
Grado alcohol: 14,5 % vol.

pH: 3,69. Acidez total: 5,55 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Recomendamos su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C. Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 8-10 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.