


LEGARIS
RESERVA 2011

Región de elaboración:

D.O. Ribera del Duero.

Variedades: Tinto Fino 100%

Viticultura: uvas procedentes de las mejores parcelas propias y de proveedores controlados.

Suelos: Aluviales, cascajosos, franco-arenosos; meandros y alrededores del Río Duero. Pobres, medianamente profundos, 70-100 cm. Se mantiene una cubierta vegetal de especies autóctonas para favorecer la riqueza biológica de los suelos, evitar la erosión y mejorar la estructura del suelo. Mediante técnicas de viticultura de precisión se han identificado y caracterizado los distintos tipos de suelo que componen los viñedos para su posterior manejo y selección.

Clima: Continental. Está situado al límite del cultivo de la vid. Inviernos muy fríos y veranos calurosos. Durante la maduración la diferencia de temperaturas entre el día y la noche es extrema. La zona es propensa a heladas que pueden mermar la cosecha; por este motivo toda la finca está protegida con un novedoso sistema anti-heladas mediante microaspersión.

Viticultura: Plantación N-S. Clones seleccionados libres de virus.

Formación en VSP. Poda corta. Pases de poda en verde para desbrotar, levantar alambres, deshojado en la cara Norte de las filas y aclareo de racimos.

Riego: Debido a la baja pluviometría de la zona, a la pobreza de los suelos y a la presencia de una cubierta vegetal, se hace imprescindible el riego. Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado (RDI) aplicando estrés hídrico en ciertos estadios vegetativos del ciclo de la vid para favorecer la concentración de color, aromas y sabores.

Control Integrado de Plagas: No se usan insecticidas ni antibotyris. Baja presión de mildiu y control del oidio con productos orgánicos principalmente. Los tratamientos se programan en base a los modelos de predicción de la estación meteorológica de la propia finca.

Vendimia: Para decidir el momento óptimo de cosecha, aparte del seguimiento de maduración analítico, se hace también cata de uvas para evaluar la madurez fenólica de esta. En función de las temperaturas del año, se puede vendimiar de noche. Se realiza cosecha selectiva, vendimiando y elaborando los distintos terruños por separado, mediante el manejo de mapas de predicción de calidad y GPS.

Características de la añada:

La viña comenzó su ciclo este año con prontitud, teniendo un ciclo vertiginoso ayudado por el buen estado hídrico del terreno debido a las suficientes lluvias invernales y a las altas temperaturas de la primavera. El adelanto fenológico fue recuperándose por la vid situándose finalmente el momento del envero en fechas menos adelantadas, mientras que la vendimia se adelantó en mayor medida debido a los intensos calores registrados durante la maduración.

Podemos hablar de una primera vendimia compuesta por uvas con maduraciones intensas, para posteriormente ir avanzando la maduración general de la zona de forma paulatina a la vez que se iba verificando la recolección, este año con mayor relajación de lo habitual debido a la buena climatología y en especial a la ausencia de lluvias o heladas. El resultado ha sido el de vinos con un grado alcohólico levemente mayor a lo habitual, una acidez más equilibrada de lo esperado en relación con las temperaturas registradas, un altísimo acúmulo de color y sobretodo gran profusión fenólica, logrando además taninos de buena calidad, al haber tenido la maduración una larga duración.

Vinificación:

La uva destinada a Legaris Reserva 2011 se vendimió muy madura a finales de septiembre. Al llegar a bodega pasó por la mesa de selección, se despalilló suavemente y se trasladó prácticamente entera a los pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 5.200l, donde realizó una maceración prefermentativa de varios días a baja temperatura antes de comenzar la fermentación alcohólica, que se realizó con levaduras autóctonas a 28-30°C. Durante la fermentación se realizan frecuentes bazuqueos manuales y se descubra a las 3 semanas de encubar la uva. A continuación se llevó a cabo la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Posteriormente el vino permanece 20 meses en barricas de roble francés de diferentes tonelerías, mitad nuevas y mitad de un año. El vino se clarificó ligeramente con clara de huevo y se sometió a una suave filtración antes de comenzar a embotellarse en julio de 2014.

Analítica: Alcohol: 15% vol.

Nota de cata:

Color rojo picota muy intenso con reflejos granate. En nariz presenta aromas de fruta negra muy madura entremezclados con finos matices balsámicos y especiados. En boca es un vino muy amplio, potente, bien equilibrado y con un largo postgusto.

El consejo 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 8-10 años.

Maridaje:

Lechazo castellano, carnes rojas asadas ó a la parrilla, guisos de caza y quesos curados.



D.O. RIBERA DEL DUERO

