



LEGARIS

ROBLE 2014

Región de elaboración: D.O. Ribera del Duero

Variedades: Tinto Fino 100%

Viticultura:

Uvas seleccionadas procedentes de las fincas de Legaris y de proveedores controlados.

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

Viticultura: Plantación Norte-Sur. Clones seleccionados libres de virus. Poda corta. Pases de poda en verde para desbrotar, deshojado en la cara este (sol de la mañana) 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 antibiots. Baja presión de mildiu y control del oidio principalmente con productos orgánicos. 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 éstas. 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:

Las primeras heladas llegaron durante el mes de octubre, al final del ciclo. Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave. En el inicio de la primavera, las temperaturas fueron notablemente altas, esto aceleró 10 días la brotación del viñedo. El verano se caracterizó por sus temperaturas bajas. Hubo que esperar hasta la segunda quincena de agosto para que las temperaturas máximas fueran las propias de este tiempo.

Si bien lo realmente notorio en cuanto a las temperaturas de este ciclo se ha producido durante los meses de septiembre y octubre, en los que las temperaturas fueron netamente superiores a lo habitual, siendo la constante días soleados y calurosos, lo que aseguró finalmente la maduración del fruto.

La pluviometría de esta añada ha sido inferior a lo esperado. La vendimia ha tenido una duración normal en su totalidad, aunque con importantes concentraciones de entrada de uva en su punto medio debido a posterior amenaza de las lluvias que finalmente se concretaron entre los días 8 y 14 de octubre. Los vinos de esta cosecha presentan en fase olfativa importantes tonos frutales, tanto en las gamas de los frutos negros como de los rojos, así como algunos especiados.

Por su parte, en la fase gustativa, los vinos se definen por un gran equilibrio y un potencial tánico medio. El grado alcohólico probable es relativamente alto. Con esta cosecha se cubrirá perfectamente toda la gama de vinos que es capaz de ofrecer la Ribera del Duero en las mejores añadas.

Vinificación:

La vendimia 2014 se realizó entre los días 27 de septiembre y 20 de octubre. La uva se despalilló suavemente y se trasladó a los depósitos, donde realizó la fermentación alcohólica a 22 - 24°C con el fin de preservar los aromas varietales. La duración total de la fermentación alcohólica y la posterior maceración fue de 10 -12 días. A continuación el vino realizó la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada, el vino pasó a bodega de roble americano, donde estuvo un total de 3 meses. Se realizó una suave clarificación y una filtración final para afinar el vino antes de su embotellado.

Analítica: Alcohol: 14%vol.

Nota de cata:

Color rojo púrpura de intensidad alta con tonos azulados. En nariz presenta una alta intensidad aromática. Sobresalen los aromas de fruta roja fresca-que reflejan la tipicidad de la uva- y se ven complementados con notas de vainilla de su estancia en bodega. En boca es un vino goloso, equilibrado y redondo.

El consejo del enólogo:

La temperatura de consumo recomendada es de 14°C. Es un vino listo para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente durante los 2 próximos años.

Maridaje: carnes blancas, pastas, ensaladas, tapas y quesos frescos.

Premios:

Legaris Roble 2013
Bacchus de Oro 2015

