LEGARIS
RIBERA DEL DUERO

Legaris Páramos

Páramos de Legaris es una apuesta por el valor del origen y la autenticidad de los terroirs de la Ribera del Duero. El vino es el fruto de los viñedos de Tinto Fino cultivados a 900 m en tres páramos caracterizados por sus suelos pedregosos y situados en los pueblos de Moradillo de Roa, Peñafiel y Pesquera de Duero. El resultado es un vino que transmite la máxima expresividad y carácter varietal. Pura esencia de la región.

Vinificación

La uva se traslada con rapidez a la bodega para mantener sus cualidades. Tras realizar el despalillado, la uva llega prácticamente entera a los depósitos de acero inoxidable, elaborando por separado las diferentes procedencias de la uva. Realizamos una maceración prefermentativa en frío (10ºC) durante 3-4 días con el fin de extraer aromas y color y posteriormente se deja aumentar progresivamente la temperatura. Los vinos arrancan la fermentación alcohólica de forma natural y para expresar la tipicidad de nuestros diferentes terroirs la realizan con sus propias levaduras autóctonas.

Las temperaturas de fermentación oscilan entre 26 y 28ºC. El descube se realiza de forma media entre 14- 16 días desde el encubado. Con el fin de respetar el carácter frutal de nuestro Páramos de Legaris, la crianza media en barrica ha sido de 9 meses en barricas bordelesas seleccionadas en una proporción de 2/3 roble francés de grano fino y 1/3 de roble americano, en ambos casos con un 30% de barricas nuevas.

Viticultura

En nuestro Páramos de Legaris queremos mostrar el carácter extremo del Tinto Fino cultivado en altitud elevada, sobre las superficies planas y extensas de los páramos. Sobre las abundantes calizas de los páramos se han desarrollado preferentemente suelos rojos, evolucionados, con pH alcalino y elevada proporción de carbonatos. Hemos seleccionado 3 páramos en diferentes zonas geográficas: Pesquera de Duero (Valladolid), con altitudes comprendidas entre los 867 y los 894 metros. Esta parcela se vendimió el 27 de septiembre. Peñafiel (Valladolid), con una altitud de 890 metros. Esta parcela se vendimió el 4 de octubre. Moradillo de Roa (Burgos), con altitudes comprendidas entre los 958 y los 973 metros. Este último páramo se vendimió el 18 de octubre.

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.

Características sensoriales

Color rojo picota de intensidad muy alta con tonos violáceos. En nariz presenta aromas intensos de fruta roja, que predominan sobre los matices tostados de su permanencia en barrica. En boca es un vino fresco, sabroso, con tanino sedoso y redondo.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES:
100% Tinto Fino

ANÁLISIS:
Graduación alcohólica: 15%

pH: 3,70. Acidez total: 5,58 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2014

Consejos del enólogo

Aconsejo la decantación de este vino para el mejor disfrute y expresión de sus cualidades organolépticas. La temperatura de consumo recomendada es de 16 ºC. Es un vino para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente en los próximos 3-5 años.