



LEGARIS

### CRIANZA 2012

**Región de elaboración:** D.O. Ribera del Duero

**Variedades:** Tempranillo 97% y Cabernet Sauvignon 3%

**Viticultura:**

Uvas seleccionadas procedentes de las fincas de Legaris y de proveedores controlados. Buscamos crear complejidad en nuestros vinos desde el origen, por lo que trabajamos diferentes altitudes, suelos y procedencias dentro de la DO.

**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 estructura. 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.

**Viticultura:** Plantación N-S. 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 antibotrytis. 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:**

Ribera del Duero tuvo uno de sus típicos inviernos duros de meseta castellana, con temperaturas en febrero por debajo de los -10°C. El inicio de la primavera fue fresco durante las brotaciones, que se vieron ralentizadas, para acelerarse posteriormente el crecimiento de las plantas gracias a las generosas lluvias de abril y a los fuertes calores de mayo y sucediéndose el ciclo durante el verano con temperaturas más elevadas de lo habitual para la zona.

Siendo destacable la sequía registrada (lloviendo aproximadamente la mitad que en un año normal), ésta no ha sido determinante, pues se registraron lluvias en los dos momentos que puntualmente son más necesarios para la vid: durante la elongación de pámpanos y al inicio de la maduración. En cuanto a la maduración, al inicio de la misma se podía observar, debido a la sequía, una gran heterogeneidad en los viñedos. No obstante, gracias a las lluvias de principios de octubre y a las ideales condiciones de temperatura diurna y nocturna, así como de iluminación, se consiguió finalmente una maduración más uniforme, permitiendo la recolección escalonada de una uva sana de alta calidad.

**Vinificación:**

Vendimia manual en proveedores y mecánica nocturna en la viña propia. Maceración prefermentativa en frío durante 3-4 días y posteriormente se deja aumentar progresivamente la temperatura. Los depósitos arrancan de forma natural y realizan la fermentación con sus propias levaduras autóctonas. Las temperaturas de fermentación oscilan entre 26 y 28°C. Se realizan 3-4 remontes diarios durante fermentación tumultuosa. El descube se realiza de forma media entre 14- 16 días desde el encubado. A continuación el vino realizó la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Tras la maloláctica el vino se trasiega a barrica. El tiempo total de envejecimiento en barrica ha sido de 12 meses y ésta se ha realizado en diferentes tonelerías, mitad de roble francés y mitad de roble americano, con un 25% de barrica nueva. Para afinar el vino antes de ser embotellado se realizó una suave clarificación con albúmina de huevo y una leve filtración final.

**Análítica Alcohol:** 14,5 %vol.

**Nota de cata:**

Color rojo picota de intensidad alta con tonos violáceos. En nariz presenta aromas de fruta negra muy madura, bien integrados con matices tostados y especiados de su permanencia en barrica. En boca es un vino amplio, cálido, elegante y con largo postgusto .

**El consejo 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 °C. Es un vino para disfrutar ya, si bien puede evolucionar favorablemente en los próximos 4-5 años.

**Maridaje:**

Lechazo castellano, platos de cuchara, guisos de carne y quesos semicurados.



D.O. RIBERA DEL DUERO

