ACQUISTATO IL .....

Legaris Roble Tempranillo 2016

Un Tempranillo dal carattere esuberante

Solido come una quercia. Così è questo bel rosso proposto da Bodega Legaris. Non a caso Roble è il termine spagnolo usato per indicare il robusto albero. La base è sempre Tempranillo, come nella maggior parte dei casi quando si tratta di un rosso proveniente dalla zona del Duero spagnolo. In questo caso si tratta di un vino in purezza, maturato in botti di rovere americano per un breve periodo di tempo. All'incirca 3 mesi, quanto basta per ammorbidire il carattere spigoloso del vitigno iberico. Ne deriva un vino fresco e immediato. Una di quelle bottiglie che non vanno dimenticate in cantina ma che vanno bevute nel giro di qualche mese per godere appeno della freschezza del frutto e della ricchezza degli aromi più sottili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso porpora, con i tipici riflessi violacei che denotano la freschezza e la gioventù del vino. Al naso stupisce per l'ampiezza degli aromi. Il suo bouquet è dominato da piccoli frutti neri maturi che riflettono la tipicità del territorio e che si fondono perfettamente ai sentori di vaniglia garantiti dal veloce passaggio in rovere. In bocca è ben bilanciato, dotato di un corpo pieno e una grande persistenza gustativa. Esuberante quel tanto che basta, è difficile che la bottiglia giaccia sul tavolo abbandonata a lungo.

Bodega Legaris possiede oltre 100 ettari di vigneti, suddivisi in due tenute situate nelle aree di Curiel de Duero e di San Martín de Rubiales. Ci troviamo in una delle regioni vinicole più interessanti della Spagna, quella Ribera del Duero che in anni recenti sta vivendo una sorta di rinascimento del vino, grazie anche all'impegno e alla competenza dei azienda come Bodega Legaris che da quasi 20 anni fa parte del grande gruppo Codorníu Raventós. Vini di grande carattere e personalità a base di Tempranillo vengono prodotti ogni anno all'interno delle moderne cantine di vinificazione di Bodega Legaris. Qui la tecnologia è di casa, e questo permette al team di enologi dell'azienda di mantenere standard qualitativi altissimi.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve Tempranillo

Gradazione 13.50% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Leggermente invecchiato in rovere americano per 3 mesi.

Sensazioni Colore rosso porpora, con riflessi violacei. Al naso si presenta aromatico. Note dominanti di piccoli frutti neri maturi, che riflettono la tipicità del territorio, si fondono ai sentori di vaniglia offerti dal passaggio in rovere. Al palato è rotondo e molto equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821