



ACQUISTATO IL

Legaris Roble Tempranillo

2016

Un Tempranillo dal carattere esuberante



Svinando

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 appieno 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 aziende 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	Rosso Fermo Secco DOC
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