

LEGARIS

RIBERA DEL DUERO



Bacchus
2017



Decanter
Awards 2017



Guía Peñin
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,77.

Acidez total: 4,83 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomiendo su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C.

Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10-15 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Calmo

Calmo Legaris es nuestra mejor interpretación del Tinto fino de la Ribera del Duero, que solamente conseguimos ofrecer en cosechas excepcionales, de ahí su nombre, pues la excelencia siempre lleva su tiempo. Es un vino de lágrima nocturna que en esta añada 2016 está compuesto de uvas procedentes de 3 zonas geográficas diferentes.

Vinificación

Calmo Legaris 2016 procede de una esmerada selección de pequeños viñedos de 3 pueblos de la provincia de Burgos, que vendimiamos a mano cuando las uvas están en su punto óptimo de maduración. Después de su paso por la mesa de selección, iniciamos la elaboración con una maceración prefermentativa en frío durante una semana. La fermentación alcohólica tiene lugar a continuación con sus propias levaduras autóctonas, en pequeños depósitos troncocónicos, en los que hacemos frecuentes bazuqueos manuales.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, en los mejores depósitos que hemos descubierto durante la jornada, y antes del prensado del día siguiente, dejamos que el escaso vino que queda en el depósito escurra por gravedad a través de la pasta: esto es el vino de lágrima. Para ello dejamos abierto un grifo durante toda la noche, recogiendo el vino resultante en un recipiente.

A la mañana siguiente introducimos en una barrica el vino obtenido durante la noche. El vino permanece en esta misma barrica hasta el final de su crianza.

La fermentación maloláctica de estos vinos se realiza por separado en barricas nuevas de roble francés de tres tonelerías diferentes y su posterior crianza en barrica se prolonga durante 20 meses. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage definitivo, que en esta añada fue de siete barricas (2 de ellas de 500l y 5 de 225l), buscando nuestra mejor expresión del Tempranillo en 2016. Calmo Legaris no ve la luz todos los años, sino solamente aquéllos cuyos vino final son de una calidad y una capacidad de envejecimiento en botella excepcional.

La añada 2016 de Legaris Calmo se embotelló en rama —sin clarificar ni filtrar— el 14 de septiembre de 2018 y consta, únicamente, de 2.688 botellas

numeradas.

Características sensoriales

Brillante cereza picota muy cubierto con matices granate.

La cata de Calmo Legaris tiene dos fases. Al principio emergen paulatinamente aromas de fruta negra madura.

Cuando lleva un tiempo en la copa y se ha abierto, es cuando expresa todos sus registros. Se mantiene la fruta, bien integrada con los finos aromas que le aporta la cuidadosa selección de barricas. En boca Calmo Legaris es envolvente, elegante, con taninos aterciopelados y de larguísimo postgusto.

Maridaje

Calmo Legaris es un vino para acompañar un ágape gourmet de principio a fin. Su elegancia le permite maridar guisos delicados y su concentración equilibrará los más elaborados. También es ideal como vino para acompañar una sobremesa.

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



Bacchus
2017



Decanter
Awards
2017



Guía
Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinto fino

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,77.

Acidez total: 4,83 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomiendo su decantación 60 minutos antes de su consumo y servirlo a 16 °C.

Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10-15 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Calmo

Viticultura

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino, procedente de una minuciosa selección de pequeñas parcelas de 3 pueblos distintos, situados en la provincia de Burgos.

El viñedo viejo tiene las siguientes procedencias, en orden decreciente de participación en la mezcla: Olmedillo de Roa, Gumiel de Mercado y Quintana del Pidio.

Características de la añada

Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones suaves y con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual.

Así, el ciclo ya comenzó con cierto retraso desde el principio, que se fue regulando poco a poco a lo largo del final de primavera y principios del verano para hacerse aun más acusado durante el momento de la maduración.

El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buena parte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre, lo que junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, ha producido un cierto bloqueo en las plantas como consecuencia de la necesidad de las plantas de cerrar sus estomas para evitar una excesiva deshidratación que ha incidido en un acusado retraso en el momento de la maduración, en especial en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Por ello, el inicio de la maduración, en especial para aquellos viñedos viejos con las raíces más profundas,

se ha producido en fechas habituales, mientras que para otros viñedos ha sido necesario esperar a su maduración más tiempo del habitual, en especial como consecuencia de lo generoso de la producción, mostrándose los racimos con un tamaño medio de baya, pero un mayor número de éstas por cada racimo. No obstante, las inmejorables condiciones climáticas habidas en los meses de septiembre y octubre, junto con la impecable sanidad del cultivo registrada, han permitido esperar a la correcta maduración de las uvas para proceder a su recogida en el momento óptimo.