

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: 5,32 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomendamos 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 2015 está compuesto de uvas procedentes de cinco zonas geográficas diferentes.

Vinificación

Calmo Legaris 2015 procede de una esmerada selección de pequeños viñedos de cinco 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 seis 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 ocho barricas, buscando nuestra mejor expresión del Tempranillo en 2015. 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 2015 de Legaris Calmo se embotelló —sin clarificar ni filtrar— el 13 de septiembre de 2017 y consta, únicamente, de 1.981 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 y golosa.

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 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: 5,32 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

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 cinco pueblos distintos, situados en la provincia de Burgos.

El 90% procede de viñedo viejo y se complementa con un 10% de vino de sangrado nocturno. El viñedo viejo tiene las siguientes procedencias, en orden decreciente de participación en la mezcla: Olmedillo de Roa, Villovela de Esgueva, Baños de Valdearados, Peñaranda de Duero y Gumiel de Mercado.

Características de la añada

La añada 2015 fue una de las grandes cosechas de la Ribera del Duero. Un otoño algo más cálido y seco de lo habitual en estos parajes dio paso a un invierno gélido y largo. Si bien hasta marzo las temperaturas fueron hasta 2°C más bajas de lo habitual, los valores mínimos fueron menos extremos que en otros años.

Aquellos fríos precedieron a unos meses con temperaturas promedio especialmente altas, que aceleraron la brotación en el viñedo y el ciclo de la vid en general. La tendencia se mantuvo al alza, junio fue muy cálido y acabó con una ola de calor que se prolongó durante la primera mitad de julio. La pluviometría se situó en valores por debajo de los medios.

Por fin en septiembre y octubre se produjo una leve bajada de las temperaturas diurnas (25°C máxima) y nocturnas (unos 7°C mínima), que permitió alargar el ciclo de la vid, benefició el proceso de maduración y que la uva conservara la acidez. Estos días de madurez adicional nos permitieron conseguir una óptima madurez fenólica de la uva, que en esta añada presentó una sanidad impecable. Los vinos presentan una altísima intensidad de color, con notas de fruta roja madura sobresaliendo. En boca son vinos amplios, con taninos suaves y buena

estructura, que hacen presagiar un buen potencial de envejecimiento en barrica.