



Bacchus
2017



Decanter
Awards 2017



Guía Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.
pH: 3,86
Acidez total: 4,87 g/l

AÑADA:
2021

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 15-20 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 2021 está compuesto de uvas procedentes de 3 zonas geográficas diferentes.

Vinificación

Calmo Legaris 2021 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 cuatro tonelerías diferentes y su posterior crianza en barrica se prolonga durante 21 meses. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage definitivo, que en esta añada fue de ocho barricas de 225 litros, buscando nuestra mejor expresión del Tempranillo en 2021. Calmo Legaris no ve la luz todos los años, sino solamente aquellos cuyo vino final son de una calidad y una capacidad de envejecimiento en botella excepcional.

La añada 2021 de Legaris Calmo se embotelló en rama —sin clarificar ni filtrar— el 15 de septiembre de 2023 y consta, únicamente, de 2.162 botellas numeradas.

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 y Valladolid.

El viñedo viejo tiene las siguientes procedencias, en orden decreciente de participación en la mezcla: Olmedillo de Roa, Moradillo de Roa y Valbuena de Duero.

Características de la añada 2021

Las heladas invernales no fueron de consideración hasta el mes de diciembre. Sin embargo, el mes de enero fue especialmente frío, con la llegada de la borrasca Filomena, llegando a tener temperaturas mínimas a mediados de mes de hasta -15°C en Aranda de Duero, y de hasta -20°C en San Esteban de Gormaz. Inicialmente no se apreciaron los daños causados por estas temperaturas, no obstante, durante la brotación se pudieron observar las consecuencias de estas heladas extremas, y los daños que se llegaron a producir en algunas parcelas tanto en las propias yemas, como en madera vieja, habiéndose llegado a perder puestos de poda y hasta brazos de algunas plantas en los casos más extremos.

Desde el día 30 de mayo y durante buena parte del mes de junio, se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, dejando a su paso precipitaciones de diversa intensidad, en algunos casos se produjeron tormentas de granizo, normalmente de manera muy localizada y generalmente acompañadas de abundante agua y de corta duración.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la práctica ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre, los intensos cambios térmicos día/noche, y la buena luminosidad de los días.



Bacchus
2017



Decanter
Awards
2017



Guía
Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Alcohol: 15 % vol.
pH: 3,86
Acidez total: 4,87 g/l

AÑADA:
2021

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 15-20 años si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Legaris Calmo

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.