



LEGARIS

CALMO 2009

Región de elaboración:

D.O. Ribera del Duero.

Variedades: Tinto Fino 100%.

Características de la añada:

El invierno fué levemente más frío de lo habitual. La primavera y el verano resultaron más calurosos que la media histórica, destacando sobre todo el mes de Agosto que ha sido especialmente cálido con numerosos días superando la barrera de los 30 grados de temperatura máxima. Por su parte el mes de Septiembre ha presentado valores moderados, mientras que durante Octubre las temperaturas han sido superiores a las medias históricas.

En cuanto a la pluviometría podemos concluir que durante la campaña 2009 ha sido muy baja (200 mm). La cosecha 2009 puede considerarse como una de las grandes, tanto cualitativa como cuantitativamente. Lo más destacable durante esta campaña ha sido la magnífica sanidad del viñedo. La maduración se ha desarrollado de forma paulatina, lo que ha permitido una perfecta maduración de los componentes fenólicos una vez alcanzada una también buena maduración azucarada. La vendimia de las diferentes parcelas ha podido ser llevada a cabo de tal manera que se ha podido elegir la fecha de la misma coincidiendo con la óptima maduración de cada parcela.

Analítica: Alcohol: 15 % vol.

Nota de cata:

Color rojo picota muy intenso, casi opaco, con reflejos granate. En nariz sobresalen las notas de frutas roja, entremezcladas con finos matices tostados y especiados. En boca es un vino muy amplio, potente y elegante, y con un larguísimo postgusto. Es un vino para disfrutar solo.

El consejo del enólogo:

Para apreciar mejor las características organolépticas de este vino recomiendo su decantación 1 hora antes de su consumo y servirlo a 16 °C. De igual modo, con la decantación se podrán separar los sedimentos que pudieran aparecer debido a la elaboración natural del vino. Este vino tendrá una buena evolución en botella durante los próximos 10 -15 años.

Maridaje:

Lechazo castellano, carnes rojas asadas o a la parrilla, guisos de caza y quesos curados.

Argumentario enológico

Este vino es un coupage inédito en cada añada compuesto de 2 elementos:

Vinos procedentes de viñas viejas en vaso, vendimiadas muy maduras a mano. Se comienza con una maceración prefermentativa en frío de 1 semana. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas en barricas abiertas, realizando bazuqueos manuales frecuentemente. Una vez finalizada la fermentación alcohólica y tras determinada por cata el final de la maceración, se realiza el prensado posterior con prensa manual de husillo. Estos vinos constituyen la parte elegante del vino final.

Vinos de lágrima nocturnos. Al finalizar cada día de vendimia, en los mejores depósitos de cada cosecha que han sido descubados en esa jornada y antes de realizar el prensado el día siguiente, se deja que el escaso vino que queda en el depósito, escurra por gravedad a través de la pasta. Para ello se deja abierto un grifo durante toda la noche, recogiendo el vino resultante en un recipiente. Antes de marcharnos de la bodega, comprobamos que todo está bien, apagamos la luces y cerramos la bodega. A la mañana siguiente el vino obtenido se introduce en barrica, identificando el depósito de procedencia. El vino permanecerá en la misma barrica hasta el final de su crianza. Estos vinos tienen una altísima concentración, aportando potencia a la mezcla.

La fermentación maloláctica de estos vinos se realiza en barricas nuevas de diferentes tonelerías y tostados, íntegramente en roble francés. La posterior crianza en barrica se prolonga durante 20 meses. Una vez finalizada la crianza, se vuelven a catar todas las barricas y se realiza el coupage definitivo en un pequeño depósito, buscando la mejor expresión del Tempranillo de esa añada, que debe ser potente y elegante. Se trata de un vino en rama, es decir, sin clarificar ni filtrar antes del embotellado. No se embotella en todas las añadas, sino sólo en aquellas que se considera que el vino final es de una calidad excepcional. La añada 2009 de Calmo Legaris consta únicamente de 1.450 botellas numeradas.

