

BARDOS

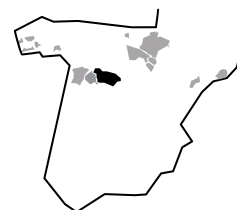
BARDOS ROBLE 2018

Un roble fresco, aromático y de gran intensidad.

ORIGEN

Cuando, en 2004, comenzamos a explorar en busca de las regiones vitivinícolas con más potencial de España, descubrimos el Páramo de Corcos, una zona difícil pero privilegiada para la viticultura, a más de 900 metros de altitud en el corazón de la Ribera del Duero. Allí, asumimos el reto de crear vinos honestos con la tierra de la que proceden, buscando la esencia de unos viñedos de altura plenos de frescura y elegancia.

En Bodegas Bardos elaboramos los vinos de forma artesanal, tratando de que sean el reflejo del paisaje y el clima castellano, de un lugar en el que solo los más valientes se atreven a trabajar la tierra en las condiciones más extremas, donde el frío encoge los huesos, el viento corta la carne y el sol abrasa la piel. Un lugar solo apto para auténticos “bardos” del vino, nuestros viticultores.



D.O. Ribera del Duero

PREMIOS

Commended Wine
Decanter World Wine
Awards 2015. Añada
2013.

88 puntos
Wine Enthusiast
Magazine. Agosto
2017. Añada 2015.



BARDOS

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tinta del País (Tempranillo)

Viñedo: Viñedos de baja producción, seleccionados en la zona del Páramo de Corcos y alrededores, en las localidades de Moradillo de Roa, Fuentemolinos y Castrillo de la Vega. Suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad.

Vendimia: Vendimia manual en octubre. Recogida y traslado a bodega en pequeños remolques.

Elaboración: Fermentación y maceración en cubas de 15.000 kg, a 28°C durante 3 semanas, con mínima intervención y remontados. Fermentación maloláctica en los depósitos de inoxidable.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés, americano y de Europa del Este de varios usos.

Grado: 14% Vol.

CATA

Visual: Rojo cereza picota, con notas violáceas en el ribete características de su juventud.

Nariz: Destacan las notas de frutos negros, fundamentalmente moras, acompañadas con tonos frescos de plantas aromáticas típicas de monte bajo. Al final deja un recuerdo agradable a yogurt de fresa.

Boca: Destaca por su frescor y su gran intensidad. De entrada dulce y untuosa, se prolonga con una buena estructura que acompaña en todo su recorrido. Muy persistente y con una leve tanicidad final característica de la Tempranillo.

AÑADA

Año muy húmedo en el que las buenas temperaturas del verano favorecieron un buen estado sanitario de la uva y una perfecta maduración.
