

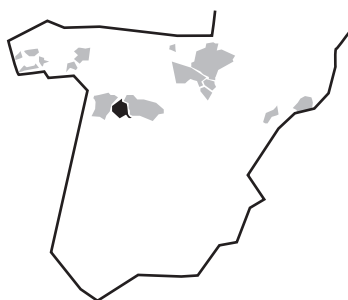
BARDOS

Bardos Verdejo 2018

La esencia de la uva Verdejo



Medalla de Oro
Premios Monovino 2016.
Añada 2015.



D.O. Rueda



Origen

Elaborados de forma artesanal a partir de algunos de los viñedos más antiguos y altos de la Denominación de Origen Ribera del Duero y Rueda, los vinos de Bardos reflejan la personalidad del paisaje castellano y su clima. Una colección creada en honor a todos los hombres y mujeres que dedican su vida al campo en la zona más dura Castilla y León.

Variedad: Verdejo.

Viñedo: Viñedos de Rueda y La Seca, ubicados en terrenos de complicado laboreo por sus desniveles. Esto se compensa con una muy buena aireación e insolación de la planta.

Vendimia: Vendimia nocturna, con temperaturas inferiores a los 15°C.

Elaboración: Despalillado y prensado. Criomaceración en atmósfera inerte, para extraer aromas varietales. Prensado neumático suave, y posterior decantación natural del mosto a baja temperatura. Fermentación a baja temperatura con levaduras propias. Después madura sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses.

Grado: 13% Vol.

Cata



Visual: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.



Nariz: Los intensos aromas a fruta como el melocotón, combinan con la hierba cortada, los cítricos, balsámicos y minerales.



Boca: Buen volumen y persistencia, acidez bien integrada y un postgusto anisado característico.



Año muy húmedo en el que las buenas temperaturas del verano favorecieron un buen estado sanitario de la uva y una perfecta maduración. Añada especialmente buena para los blancos en toda Castilla y León, con vinos muy equilibrados.