

BARDOS

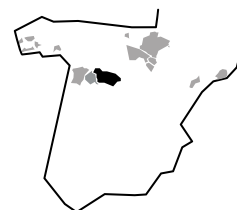
BARDOS RESERVA 2014

Finura y sutileza en un reserva muy fresco.

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

96 puntos Tim Atkin MW
Ribera del Duero Report 2018. Añada 2013.

Medalla de Plata
International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2012.

Medalla de Plata
International Wine Challenge 2017. Añada 2012.

Medalla de Plata
Mundus Vini 2017. Añada 2012.

90 puntos
Wine Esthusiast Magazine. Añada 2012.



BARDOS

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País y Cabernet Sauvignon.

Viñedo: Viñedos viejos de baja producción, entre los que destaca un viñedo de más de 60 años ubicado en Moradillo de Roa. El Cabernet Sauvignon proviene de un viñedo más joven, plantado hace 20 años en la zona de Fuentemolinos. Suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad.

Vendimia: Última semana de septiembre y la primera de octubre. Recogida y traslado a bodega en pequeños remolques y cajas de 15 kilos.

Elaboración: Fermentación y maceración suave en cubas de 15.000 kg a 18° durante 4 semanas. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.

CATA

Visual: Rojo picota con notas moradas.

Nariz: Gran intensidad aromáticas, donde se aprecia una gran complejidad con frutas del bosque, balsámicos aportados por la Cabernet Sauvignon, especias y chocolate.

Boca: Potente, estructurado y maduro, pero fresco y muy largo y persistente.

AÑADA

Ciclo sin incidentes, sin episodios meteorológicos adversos de gravedad y sin incidencia de plagas. La uva maduró adecuadamente dando lugar a vinos con una impresionante intensidad de color, aromas muy frutales, equilibrados y con gran potencial para la crianza.
