

BARDOS

BARDOS ROMÁNTICA 2016

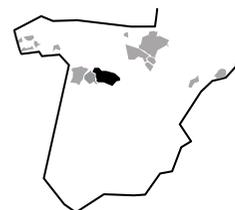
Un crianza de viñedos de altura: fresco, amable y honesto.



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

94 puntos Tim Atkin MW
Ribera del Duero Report 2018. Añada 2015.

Medalla de Oro
Challenge International du Vin 2016. Añada 2012.

Medalla de Oro
China Wine & Spirits Awards 2014. Añada 2011.

Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards 2019. Añada 2016.

Medalla de Plata
International Wine Guide Awards 2016. Añada 2013.



BARDOS

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País.

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: Última semana de septiembre y la primera de 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: 14 meses en barricas de roble francés y de Europa del Este de varios usos.

Grado: 14% Vol.

CATA

Visual: Color rojo picota amaratado, de capa alta.

Nariz: Nariz atractiva con mucha fruta y regaliz, combinadas con las notas de su crianza.

Boca: Corpulento, pero sedoso y amable, con un tanino perfectamente pulido y un agradable final, con recuerdo de fruta negra y sotobosque.

AÑADA

Añada excepcional en cantidad y de muy buena calidad así como de condiciones sanitarias impecables. La cosecha fue abundante y de maduración equilibrada. Los vinos resultantes presentan mucha fruta, mucho volumen y buena capacidad para afrontar el tiempo.
