

# BARDOS

BARDOS VERDEJO 2018

---

## La esencia de la uva Verdejo.

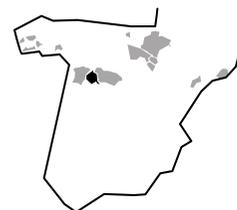
---

### ORIGEN

Cuando, en 2004, comenzamos a explorar en busca de las regiones vitivinícolas con más potencial de España, descubrimos en Rueda los viñedos de Verdejo, una variedad capaz de conquistar el paladar de los amantes de los blancos más aromáticos. En plena Castilla, una zona dura para trabajar la vid, con Bardos rendimos homenaje a todos los hombres y mujeres que dedican su vida al campo.

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. Rueda

### PREMIOS

**Medalla de Oro**  
Premios Monovino  
2016. Añada 2015.



# BARDOS

---



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** Verdejo.

**Viñedo:** Viñedos de entre 20 y 25 años, ubicados en Rueda y La Seca, a más de 700 m de altitud sobre suelos pedregosos. Son terrenos de complicado laboreo por sus desniveles, que permiten una muy buena aireación e insolación de la planta. El clima de influencia continental, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche en la época estival, favorece el buen equilibrio entre azúcar y acidez.

**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. Después madura sobre las propias lías de la fermentación durante 2 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.

---



## AÑADA

*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.*

---