

BARDOS

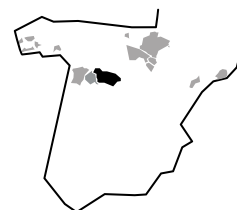
BARDOS ROMÁNTICA 2018

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

91 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2017.

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.

**94 puntos Tim Atkin
MW**
Ribera del Duero
Report 2018. Añada
2016.



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: Tonos rojos picota, muy vivos. Capa alta.

Nariz: Nariz muy fresca, que transmite a la perfección el carácter de los viñedos de altura del Páramo de Corcos. Tiene una enorme complejidad, con notas especiadas de la barrica y fruta de fondo.

Boca: Boca muy agradable, con un tanino envolvente y aterciopelado, muy bien madurado. La acidez se integra con la densidad y dulzor en un perfecto equilibrio. En retronasal manifiesta de nuevo la fruta fresca y las especias con mucha complejidad.

AÑADA

Año muy húmedo y muy productivo en Ribera del Duero, con algo menos de concentración de la habitual, pero con muy buena maduración y equilibrio.