

BARDOS

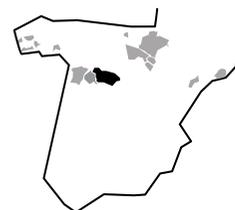
BARDOS RESERVA 2016

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. Desde 2016, exploramos otra zona desconocida, la Ribera soriana, donde nos encontramos viñedos que cumplen con nuestras expectativas; suelos arcillo ferrosos, casi mil metros de altitud y una frescura fuera de lo común.

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

95 puntos
Tim Atkin MW.
Añada 2016.

92 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2016.

Medalla de Oro
Mundus Vini 2019.
Añada 2013.

Medalla de Plata
IWSC 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, en pleno Páramo de Corcos, a más de 900 metros de altitud. Suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad. La Tinta del País también proviene de los viñedos sorianos del entorno de San Esteban de Gormaz, donde se cultivan a casi mil metros de altura sobre suelos arcillo ferrosos. La Cabernet Sauvignon nace en un viñedo más joven, plantado a finales de los 90 en Fuentemolinos, también en Burgos.

Vendimia: Vendimia manual entre el 7 y el 17 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 muy vivo con notas moradas.

Nariz: Gran intensidad aromática, con notas de fruta compotada y enorme diversidad de aromas provenientes de la madera.

Boca: Mucha complejidad, vino con una muy buena estructura, tanino maduro y gran capacidad de guarda.



AÑADA 2016

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 paso del tiempo.
