

BARDOS

BARDOS ROMÁNTICA CRIANZA 2018

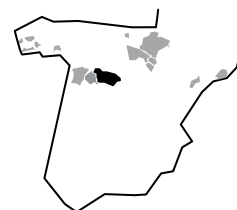
Un crianza de viñedos de altura: fresco, amable y honesto.



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. Desde 2016, exploramos otra zona desconocida, la Ribera soriana, donde nos encontramos viñedos espectaculares con 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

92 puntos
Tim Atkin MW.
Añada 2018.

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.



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País.

Viñedo: Viñedos de baja producción, seleccionados en la zona del Páramo de Corcos (Burgos) y en Soria. Los viñedos burgaleses se encuentran en las localidades de Moradillo de Roa, Fuentemolinos y Castrillo de la Vega, a más de 900 metros de altitud sobre suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad. En Soria, están situados en el entorno de San Esteban de Gormaz, sobre suelos arcillo ferrosos a una altitud de casi mil metros.

Vendimia: Vendimia manual entre el 7 y el 29 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.

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. 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 2018

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.