

BARDOS

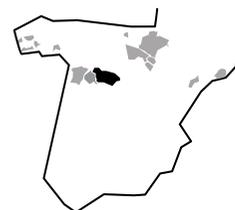
BARDOS SUPREMA 2016

La potencia y complejidad de los viñedos más singulares.

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

93 puntos

Guía Peñín 2021.
Añada 2016.

93 puntos

Tim Atkin MW.
Añada 2016.

Medalla de Oro

Sakura Japan
Women's Wine
Awards 2016.
Añada 2010.

92 puntos

Wine Esthusiast
Magazine. Añada
2012.

Medalla de Oro

International Wine &
Spirit Competition
2017. Añada 2012.



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País.

Viñedo: Viñedos viejos seleccionados de baja producción ubicados en Moradillo de Roa. Destacan dos pequeños viñedos, de más de 80 años, ubicados a más de 940 metros de altura. Clima extremo. Suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad.

Vendimia: Vendimia manual entre el 7 y el 17 de octubre. Recogida y traslado a bodega en cajas de 15 kilos y cestos.

Elaboración: Fermentación y maceración en una cuba de 9.000 kilos, a una temperatura de 28°C, durante 3 semanas. Fermentación maloláctica

Crianza: Más de 30 meses en barricas nuevas de roble francés en calados subterráneos a temperatura constante durante todo el año (en torno a los 14°C).

Grado: 14,8% Vol.



CATA

Visual: Color violáceo de capa muy alta, casi opaco.

Nariz: Destacan aromas muy madurados, notas licorosas y de compota, frutas negras, ciruela, orejones, además de toques ahumados, café y cacao.

Boca: Un hilo de acidez recorre toda la boca, demostrando que es un vino maduro pero muy vivo, lleno de complejidad y matices. Resulta muy envolvente, con taninos muy pulidos y sin aristas, un vino de culto.



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.
