

BARDOS

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA 2020

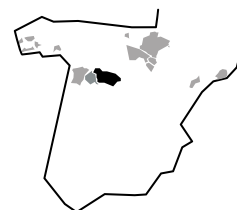
Un vino fresco y elegante nacido de viñedos extremos en la Ribera más singular



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 también 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. De ellos nace este Bardos Viñedos de Altura.

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



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta fina mayoritariamente, aunque también hay cepas sueltas de otras variedades como Albillo Mayor y Garnacha Tinta

Viñedo: Viñedos extremos en Soria, entre las localidades de Alcubilla y Villálvaro, de gran tradición vitivinícola. Situadas a más de 950 metros de altitud, estas parcelas se enclavan en la cabecera del Duero, muy cerca del Urbión, pico que ejerce gran influencia en la climatología de la zona. Plantadas sobre suelos arenosos y de gravas finas que se apoyan sobre arcillas férricas, son cepas viejas de escasa producción, rodeadas de zonas boscosas llenas de encinas, sabinas y robles.

Vendimia: Vendimia manual entre el 29 de septiembre y el 18 de octubre.

Elaboración: Fermentación y maceración suave en cubas de 15.000 kg a 18° durante dos semanas. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en recipientes de roble de distintos tamaños, desde barricas de 225 litros a bocoyes (600 litros) y tinas de gran capacidad.

Grado: 15% Vol.

CATA

Visual: Rojo picota muy vivo con notas moradas y capa alta.

Nariz: Nariz muy fresca y llena de complejidad, con notas frutales y toques especiados de fondo.

Boca: Muy agradable, con un tanino aterciopelado y maduro. La acidez se integra con la densidad creando un perfecto equilibrio. En el retrogusto vuelve la frescura de la fruta.

AÑADA 2020

Invierno muy seco compensado por las precipitaciones abundantes de primavera y principio de verano. El verano fue equilibrado pero, a final de septiembre, las lluvias y temperaturas templadas pusieron tensión en la fase final de la maduración por la amenaza de la botrytis. Finalmente, gracias a la bajada de las temperaturas en octubre, la vendimia se llevó a cabo en el momento óptimo y con la uva muy sana.