

BARDOS

CLEA CRIANZA 2020

Un vino para impulsar el emprendimiento rural femenino

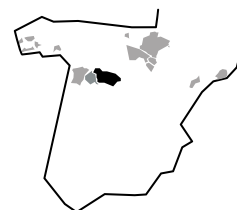


ORIGEN

Clea es el vino más comprometido de Bodega Bardos. En la zona más dura de Ribera del Duero, a más de 960 metros de altitud, nace esta colección de vinos en honor a todas las valientes que desde siempre han dedicado su vida al viñedo. Mujeres fuertes y tenaces a las que la historia se empeña en relegar a un segundo plano, pero sin las que hubiera sido imposible sacar adelante la viña y elaborar estos vinos.

Desde la dureza de los páramos burgaleses y sorianos, nace el Proyecto Clea, una iniciativa de Bodega Bardos en colaboración con Fademur, la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales, para apoyar diferentes proyectos de emprendimiento femenino en el ámbito rural.

Cada año, un porcentaje de la venta de este vino se destina a financiar tres proyectos rurales para fomentar la innovación, la generación de empleo y la recuperación y conservación de elementos tradicionales. Un impulso para que las participantes puedan convertir su proyecto en realidad.



D.O. Ribera del Duero



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País.

Viñedo: Viñedos de baja producción, seleccionados en los páramos de Burgos y 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 29 de septiembre y el 18 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: 14,5% 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 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.