

BARDOS

BARDOS VILLÁLVARO 2021

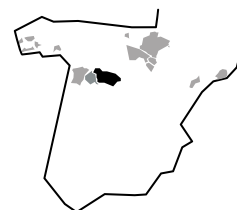
La Ribera más al límite, un vino de pueblo que refleja la alta montaña.

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.

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 (Tempranillo), acompañada en pequeños porcentajes por Garnacha, Albillo Mayor y otras.

Viñedo: Pequeñas parcelas a casi mil metros de altitud, algunas con sólo 2 o 3 líneas, donde conviven cepas plantadas hace 80 años con otras prefiloxéricas de más de 140 años. Viñedos ubicados en el pueblo histórico de Villálvaro, el límite de la Ribera, provincia de Soria, la zona más nordeste de la denominación. Es la parte más alta y fría de Ribera debido a su cercanía a los Picos de Urbión y a las sierras de Soria, llenas de pinares. Los suelos son arenosos con un pequeño porcentaje de grava, muy drenados, pero a la vez muy frescos, ya que a un metro de profundidad se encuentra el sustrato arcillo-ferroso, que ayuda a mantener la humedad incluso en periodos muy secos.

Vendimia: Vendimia manual el 16 de octubre.

Elaboración: Fermentación y maceración en una cuba de 9.000 kilos, a una temperatura de 28°C, durante 3 semanas. Fermentación maloláctica en tina de 5.000 litros de roble europeo

Crianza: 12 meses en una tina de 5.000 litros de roble europeo.

Grado: 14,5% Vol.

CATA

Visual: Destaca por su gran intensidad, con una capa muy alta, pero sobre todo por su luminosidad, con unas tonalidades rojizas picota y matices violáceos en el ribete acompañados con destellos azulados. Denota un carácter juvenil y fresco desde la mirada.

Nariz: Es una inspiración al mundo etéreo, al aire fresco; una combinación de flor de jazmín con notas cítricas de pomelo ácido, rodeada de un conjunto de fruta roja que caracterizan la expresión de fruta fresca y denotan una energía interior sin límites. Asoma en segundo plano una vertiente más balsámica, de eucalipto y notas de aromáticas que evocan altura y un frescor sublime. Su gran complejidad no impide que rebose franqueza y una sutileza de gran profundidad.

Boca: de entrada delicada y rebosante de energía; es el ejemplo que encumbra la elaboración moderna de los vinos finos reflejando un entorno. En su ADN lleva el equilibrio y la elegancia; es una constante durante todo su paso por boca. Las sensaciones táctiles suaves de su estructura se entrelazan con la fruta fresca, resultado del cultivo a gran altitud. Un vino que refleja a la perfección los matices de la alta montaña.

AÑADA 2021

Primavera seca y tranquila hasta el mes de junio, cuando se batió record de precipitaciones. Julio y agosto fueron secos y septiembre trajo de nuevo tormentas, que en las zonas de altura no resultaron perjudiciales. A finales de septiembre el tiempo mejoró y llegó un largo periodo anticiclónico que trajo una maduración y una vendimia de ensueño, propiciando vinos equilibrados, cualitativos y con gran potencial para la guarda.