

BARDOS

BARDOS VERDEJO 2024

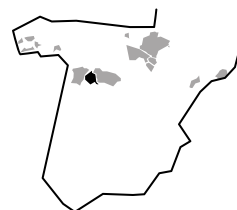
La esencia de la uva Verdejo.



ORIGEN

Cuando, en 2004, comenzamos a explorar en busca de las regiones vitivinícolas con más potencial de España, descubrimos en Rueda los viñedos de Verdejo, una variedad capaz de conquistar el paladar de los amantes de los blancos más aromáticos. En plena Castilla, una zona dura para trabajar la vid, con Bardos rendimos homenaje a todos los hombres y mujeres que dedican su vida al campo.

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. Rueda



PREMIOS

Medalla de Oro
Premios Monovino
2016. Añada 2015.

90 puntos
Guía Peñín 2020.
Añada 2018.



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: Verdejo.

Viñedo: Viñedos de entre 20 y 25 años, ubicados en Rueda y La Seca, a más de 700 m de altitud sobre suelos pedregosos. Son terrenos de complicado laboreo por sus desniveles, que permiten una muy buena aireación e insolación de la planta. El clima de influencia continental, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche en la época estival, favorece el buen equilibrio entre azúcar y acidez.

Vendimia: Vendimia nocturna con temperaturas inferiores a los 15°C. La vendimia se llevó a cabo entre el 13 y el 23 de septiembre de 2024.

Elaboración: Despalillado y prensado. Criomaceración en atmósfera inerte, para extraer aromas varietales. Prensado suave, y posterior decantación natural del mosto a baja temperatura. Fermentación a baja temperatura y posteriormente madura sobre las propias lías de la fermentación durante 2 meses.

Grado: 13% Vol.

CATA

Visual: Color amarillo pajizo con todos verdosos.

Nariz: Intensos aromas a frutas tropicales (piña y maracuyá) y también notas vegetales propias de la variedad verdejo, como el boj, que aportan complejidad.

Boca: Envolvente, aterciopelado y largo. Persistente, con una buena acidez que equilibra ese volumen en boca, haciéndolo muy armonioso.

AÑADA 2024

El ciclo comenzó con lluvias abundantes en otoño, invierno y principios de primavera, seguidas de un periodo seco. El verano, marcado por altas temperaturas, culminó con precipitaciones intensas a comienzos de septiembre, que no afectaron la cosecha y favorecieron una maduración óptima. Como resultado, la uva llegó a bodega en excelentes condiciones sanitarias, con un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez.