

BARDOS

Bardos Reserva 2013

Estructura y complejidad



Medalla de Plata

International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2012.

Medalla de Plata

International Wine Challenge 2017. Añada 2012.

Medalla de Plata

Mundus Vini 2017. Añada 2012.

Medalla de Plata

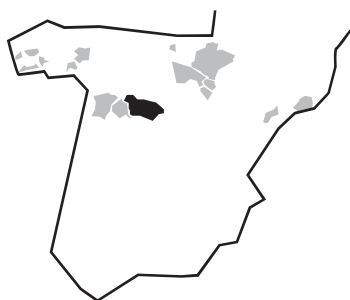
Tempranillos al Mundo 2015. Añada 2010.

Top 100

Best of Spain Prowein 2016. Añada 2011.

90 puntos

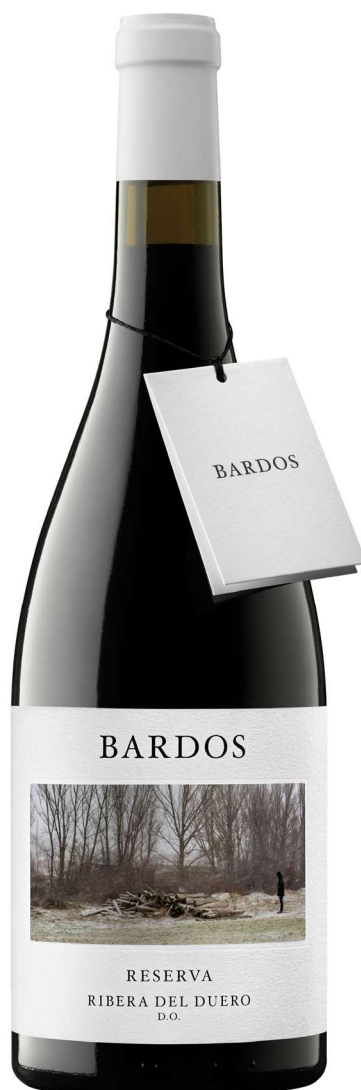
Wine Esthusiast Magazine. Añada 2012.



D.O. Ribera del Duero



Añada marcada por un verano más frío de lo habitual tras un invierno y primavera de suaves temperaturas, lo que provocó un retraso en el ciclo vegetativo del viñedo. La uva recogida destacaba por su excelente estado sanitario y buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico.



Origen

Elaborados de forma artesanal a partir de algunos de los viñedos más antiguos y altos de la Denominación de Origen Ribera del Duero, los vinos de Bardos reflejan la personalidad del paisaje castellano y su clima. Una colección creada en honor a todos los hombres y mujeres que dedican su vida al campo en la zona más dura de Ribera del Duero.

Varietades: Tinta del País y Cabernet Sauvignon.

Viñedo: Viñedos viejos de baja producción. Destaca un viñedo de 60 años, seleccionado en la parte central de la denominación en la zona de Fuentemolinos, y otro viñedo contiguo, más joven, de unos 20 años de Cabernet Sauvignon.

Vendimia: Última semana de septiembre y la primera de octubre. Recogida en cajas de 15 kilos y en pequeños remolques.

Elaboración: Fermentación y maceración en cubas de 15.000 kg a 18° durante 4 semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Batonage semanal, y control de barricas de manera individual.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.



Cata

Visual: Rojo picota con notas moradas.



Nariz: Gran intensidad aromáticas, donde se aprecia una gran complejidad con frutas del bosque, balsámicos aportados por la Cabernet Sauvignon, especias y chocolate.



Boca: Potente, estructurado y maduro, pero fresco y muy largo y persistente.