

# BARDOS

## Bardos Suprema 2012

### La potencia de las grandes añadas



#### Medalla de Oro

International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2012.

#### Medalla de Oro

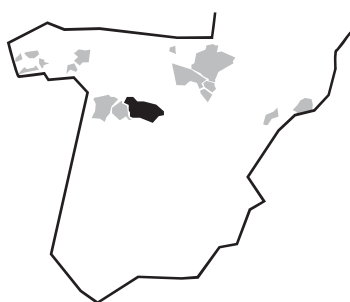
Sakura Japan Women's Wine Awards 2016. Añada 2010.

#### Medalla de Plata

International Wine Challenge 2017. Añada 2012.

#### 92 puntos

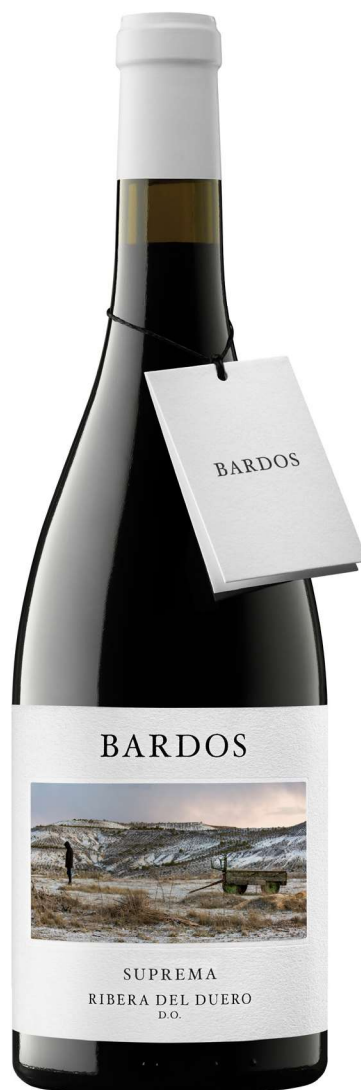
Wine Esthusiast Magazine. Añada 2012.



D.O. Ribera del Duero



*Cosecha notablemente condicionada por los rigores climáticos: primavera fría con un final extremadamente lluvioso, y verano marcado por la sequía. Vinos con buena intensidad de color, una rica concentración de aromas y taninos de calidad.*



### 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.

**Viñedo:** Viñedos viejos seleccionados de baja producción ubicados en Moradillo de Roa y Fuentemolinos. Destacan dos pequeños viñedos, de más de 80 años, ubicados a más de 940 metros de altura. Clima extremo.

**Vendimia:** Final de septiembre y octubre. Recogida en cajas de 15 kilos y en pequeños remolques.

**Elaboración:** Fermentación y maceración en una cuba de 9.000 kilos, a una temperatura de 28°C, durante 3 ó 4 semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, de una selección de maderas de grano extra fino. Batonage semanal, y control de las barricas una por una.

**Crianza:** más de 30 meses en barricas nuevas de roble francés en calados subterráneos de temperatura constante durante todo el año en torno a los 14°C.

**Grado:** 14,8% Vol.

### Cata



**Visual:** Color negro violáceo, casi opaco.



**Nariz:** Intensidad y complejidad. Compota de fruta negra, torrefactos, café, cacao, especial y ahumados.



**Boca:** Potencia en estado puro, pero con un tanino fino y elegante. Es largo y persistente, dejando un recuerdo inolvidable.