

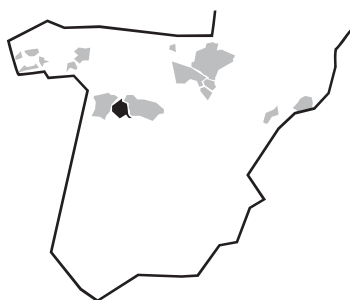
# BARDOS

## Bardos Verdejo 2017

### La esencia de la uva Verdejo



**Medalla de Oro**  
Premios Monovino 2016.  
Añada 2015.



D.O. Rueda



### 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.

**Variedad:** Verdejo.

**Viñedo:** Viñedos de Rueda y La Seca, ubicados en terrenos de complicado laboreo por sus desniveles. Esto se compensa con una muy buena aireación e insolación de la planta.

**Vendimia:** Vendimia nocturna, con temperaturas inferiores a los 15°C.

**Elaboración:** Despalillado y prensado. Criomaceración en atmósfera inerte, para extraer aromas varietales. Prensado neumático suave, y posterior decantación natural del mosto a baja temperatura. Fermentación a baja temperatura con levaduras propias. Después madura sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses.

**Grado:** 13% Vol.

### Cata



**Visual:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos.



**Nariz:** Los intensos aromas a fruta como el melocotón, combinan con la hierba cortada, los cítricos, balsámicos y minerales.



**Boca:** Buen volumen y persistencia, acidez bien integrada y un postgusto anisado característico.



*Cosecha muy temprana y de muy baja producción debido a una climatología extrema durante todo el proceso de desarrollo de la vid: fuertes heladas en primavera y severa sequía en verano, redujeron la cantidad de uva que finalmente fue de inmejorable calidad.*