

BARDOS

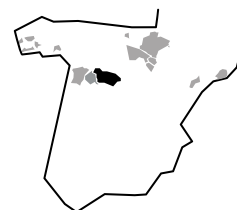
BARDOS SUPREMA 2020

La potencia y complejidad de los viñedos más singulares.

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.

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

PREMIOS

92 puntos
Tim Atkin MW.
Añada 2020.

93 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2016.

Medalla de Oro
Sakura Japan
Women's Wine
Awards 2016.
Añada 2010.

92 puntos
Wine Esthusiast
Magazine. Añada
2012.

Medalla de Oro
International Wine &
Spirit Competition
2017. Añada 2012.



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tinta del País.

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

Clima extremo. Suelos franco arenosos con canto rodado en la superficie y capas de arcilla en profundidad.

Vendimia: Vendimia manual el 13 de octubre.

Elaboración: Maceración durante 14 días. Fermentación con levaduras autóctonas en una cuba de 9.000 kilos. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y de Europa del Este.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés y de Europa del Este.

Grado: 14,8% Vol.



CATA

Visual: Color violáceo de capa muy alta, casi opaco.

Nariz: Destacan aromas muy madurados, notas licorosas y de compota, frutas negras, ciruela, orejones, además de toques ahumados, café y cacao.

Boca: Un hilo de acidez recorre toda la boca, demostrando que es un vino maduro pero muy vivo, lleno de complejidad y matices. Resulta muy envolvente, con taninos muy pulidos y sin aristas, un vino de culto.



AÑADA 2020

Invierno muy seco compensado por las precipitaciones abundantes de primavera y principio de verano. El verano fue equilibrado pero, a final de septiembre, las lluvias y temperaturas templadas pusieron tensión en la fase final de la maduración por la amenaza de la botrytis. Finalmente, gracias a la bajada de las temperaturas en octubre, la vendimia se llevó a cabo en el momento óptimo y con la uva muy sana.
