

BARDOS

BARDOS MORADILLO DE ROA 2020

Tradición, autenticidad y viñedos de altura: un vino de pueblo de Moradillo de Roa.

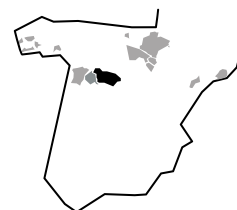


ORIGEN

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.

Desde 2016, exploramos también otra zona desconocida, la Ribera soriana, donde nos encontramos viñedos que cumplen con nuestras expectativas; suelos arcillo ferrosos, casi mil metros de altitud y una frescura fuera de lo común.

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



BARDOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietades: Tinta Fina (Tempranillo), y en muy menor medida también encontramos Garnacha, Albillo Mayor, Bobal, Monastrell y Graciano.

Viñedo: Pequeñas parcelas viejas de edades comprendidas entre los 80 y 90 años, ubicadas en el Páramo de Corcos a 960 metros de altitud, en Moradillo de Roa. Un pueblo histórico de gran tradición vinícola donde se encuentra El Cotarro, uno de los barrios de bodegas más antiguos de la denominación, cuyo legado se remonta al siglo XV. Los suelos son de canto rodado con una capa inferior rica en sustrato arcilloso, lo que permite que sean suelos muy drenados en la superficie, mientras que la arcilla que se encuentra en la profundidad mantiene la frescura en los meses más secos y calurosos para el viñedo.

Vendimia: Vendimia manual el 9 de octubre.

Elaboración: Fermentación y maceración en una cuba de 9.000 kilos, a una temperatura de 28°C, durante 3 semanas. Fermentación maloláctica en tina de 5.000 litros de roble europeo.

Crianza: 12 meses en una tina de 5.000 litros de roble europeo.

Grado: 15% Vol.

CATA

Visual: Con capa muy alta, manifiesta tonalidades de cereza picota con ligeros matices oscuros de evolución en el ribete, formados durante su fase de crianza. Muestra una gran limpieza y brillo en la copa.

Nariz: De gran intensidad aromática, combina de forma muy elegante las notas de fruta madura con los matices del roble, destacando los tonos de cacao y chocolate negro. De fondo se aprecian también notas más complejas de piel de naranja y ciertas plantas aromáticas junto con un fondo de ciruela madura.

Boca: Manifiesta una gran estructura, característica de la Tinta Fina, aunque su entrada es de carácter dulce y amable. La potencia de la uva se ve reforzada por la interacción con el roble, generando así unas sensaciones de amplitud que se trasladan a lo largo de su paso por boca. Es un reflejo de la madurez que inducen los cantos rodados del páramo con el Sol acumulado durante el día, generando así esa calidez tan especial a la uva y esas sensaciones táctiles de gran amabilidad.

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.