

BARDOS I SPANIEN I RIBERA DEL DUERO



Art.-Nr.: 30415

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA

KATEGORIE Neu im Sortiment

REBSORTEN Tempranillo, Garnacha Tinta

HERKUNFT Spanien

ANBAUREGION Ribera del Duero

QUALITÄTSSTUFE Denominación de Origen Protegida (DOP)

FLASCHENGRÖBE 0,750 I

ALKOHOLGEHALT 15,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR 16-18

VERSCHLUSS Naturkorken

AUSBAU

Hauptsächlich Tinta Fina (Tempranillo) mit etwas Albillo

Mayor und Garnacha Tinta

BODEN

Extreme Weinberge in Soria, zwischen den Städten Alcubilla und Villálvaro, mit einer großen Weinbautradition. Diese Weinberge liegen auf einer Höhe von mehr als 950 Metern in der Nähe des Quellgebiets des Duero, angrenzend an Urbión, einem Berg, der einen erheblichen Einfluss auf das lokale Klima hat. Auf sandigen Böden und feinem Kies gepflanzt, die auf eisenhaltigem Ton ruhen, handelt es sich um alte, ertragsarme Rebstöcke, umgeben von Waldgebieten voller Steineichen, Wacholder und Galleichen.

BESCHREIBUNG

Handlese der Trauben von Ende September bis Mitte Oktober. In großen Edelstahltanks findet die Gärung und Mazeration der Beeren bei moderaten 18-20 °C statt. Nach dem Abpressen der beeren durchläuft der Wein die Malolaktische Gärung, die sein Geschmacksprofil abrundet und die Säure milder macht. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenfässern unterschiedlicher Größe, von 225-Liter-Fässern bis hin zu 600-Liter-"Bocoyes" und Großtanks.

Sehr lebendiges Kirschrot mit violetten Untertönen und hervorragender Tiefe. Sehr frische und komplexe Nase mit fruchtigen Noten und einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund. Am Gaumen angenehm, mit samtigem, reifem Tannin. Die Säure verbindet sich mit der Dichte und schafft ein



BARDOS I SPANIEN I RIBERA DEL DUERO



perfektes Gleichgewicht. Im Nachgeschmack kommt die Frische der Frucht wieder zum Vorschein.