

Cardela Crianza 2011



- Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
- Zona / Denominación De Origen: D.O. Ribera del Duero
- Productor: Bodegas Bohórquez
- Formato: 0,75 L
- Grado Alcohólico: 14%
- Precio Medio: 11-13€
- Decantación: No

Elaboración

Elaborado con uvas procedentes de los viñedos propios de Bodegas Bohórquez situados en los Pagos de Valderramiro. Las viñas se encuentran en un suelo pedregoso y calizo con cantos rodados en la superficie.

Envejecimiento

12 meses en barricas de roble francés (40%) y americano (60%)

Nota de cata

Cata a la vista

Rojo cereza con un ribete joven y capa media.

Cata en nariz

Intensidad medio alta, con toques balsámicos, minerales donde predominan las notas de crianza. En un segundo plano se aprecian las frutas rojas y algunas especies.

Cata en boca

Muy jugoso y directo, con mucha fruta roja y con notas de madera. Tiene cierta acidez al final, pero con un final agradable que le da esa crianza en bodega.

Temperatura de Servicio

17º

Maridaje

Legumbres, barbacoa, embutidos, arroces con carnes

Resumen

Estamos ante un muy buen vino de Ribera del Duero, concretamente de la zona de Peñafiel, en Pesquera del Duero, perteneciente las Bodegas Bohórquez. En esta añada han cambiado la imagen del vino, dándole un toque más actual y moderno e incorporando en el fondo de la etiqueta un pájaro, concretamente el Trinta Totanus, más comúnmente conocido como Archibebe. Y aquí el juego de palabras, porque lo que quieren decir es archi bebe.... que lo bebas y no pares!

Las uvas de este tinto proceden del Pago de Valderramiro, uno de las fincas más míticas y antiguas de la zona de Ribera (seguramente lo conoceréis por los vinos de Emilio Moro, cuyas uvas también provienen de este Pago). Los viñedos de la bodega se sitúan en tierras altas, pedregosas, calizas y la mayor parte de las cepas se localizan en las laderas de este pago, con gran densidad para favorecer los bajos rendimientos. Las condiciones para el cultivo son complicadas, produciendo maduraciones lentas y dificultosas, pero esto provoca que el resultado de los vinos sea muy bueno.

Al abrir el vino, el olor del corcho nos sorprende, desprendido un olor a barrica que nos recuerda a ese aroma que se desprende en las bodegas cuando realizamos la típica visita.

El color del vino es muy oscuro, pero muy limpio y brillante, un color cereza, rojo picota.

En nariz, en parada tiene muchas notas frutales, aromas a frutos rojos y de esa barrica en crianza, haciendo una muy buena combinación que se aprecia una vez movemos la copa. Con algo más de tiempo se pueden apreciar notas tostadas, minerales y algo de especias, dándole cierta complejidad.

En boca es un vino fresco, pleno, con intensidad media, con un buen paso frutal, muy equilibrado y una persistencia media, con un final agradable. Aquí se aprecia ese toque de distinción que le ofrece el Cabernet y el Merlot, aunque predomina el Tempranillo.

Estamos ante un vino muy directo y frutal, lo cual que sea muy agradable de beber, que se diferencia un poco del típico Ribera, que creo que habría que seguir en los años porque si siguen en esa línea apunta muy alto.

En esta ocasión maridamos el vino con unos espárragos trigueros con huevo escalfado de entrante y carne de ternera de primera en su salsa de segundo. El vino marido bastante bien con los espárragos y con la carne, pero también iría bien con arroces y otras cocinas de puchero. Tendría un buen maridaje con legumbres, embutidos (incluso sin ser ibéricos) y arroces con carnes.