

Romántica crianza 2012



- Variedades: Tinta del País
- Zona / Denominación De Origen: Ribera del Duero
- Productor: Bodega De Bardos
- Formato: 0,75 L Botella Borgoña
- Grado Alcohólico: 14%
- Precio Medio: 9,50€ -10,50€
- Decantación: NO

Elaboración

Fermentación y maceración en cubas de aproximadamente 15.000 kg, a una temperatura de 28 grados alrededor de 3 ó 4 semanas. La fermentación es maloláctica, en barricas de roble francés, realizándose un batonage semanal, y controlando las barricas una a una.

Envejecimiento

Crianza de 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés en calados subterráneos de temperatura constante durante todo el año en torno a los 14 grados.

Nota de cata

Es un vino que se muestra muy natural, con mucha fruta, muy ligero en el paso por boca a pesar de su paso por bodega y con un final muy agradable.

Cata a la vista

Ribete violáceo, brillante, con un color rojo picota tirando a amoratado.

Cata en nariz

En parada, apreciamos muchísima fruta, frutos del bosque, un toque de torrefactos

En movimiento, se aprecia un vino muy afrutado, con toques de fruta madura y regaliz

Cata en boca

Es un vino muy fresco, que muestra mucha naturalidad pero con cuerpo. El paso en boca es muy ligero, con un largo pero agradable posgusto. El tanino está muy bien trabajado. Recuerdos a fruta negra.

Temperatura de Servicio

17º

Maridaje

Todo tipo de asados y carnes, con sabor de media intensidad. Quesos curados e ibéricos.

Resumen

El vino Romántico es un proyecto de Vintae en la Ribera del Duero. La bodega pretende la realización de un vino de autor, que tenga luz propia, moderno y con mucha personalidad. Y sinceramente lo ha conseguido.

Como el propio nombre de la bodega indica, los diferentes vinos que han creado tienen una pequeña historia que contar, al igual que los antiguos bardos, que eran las personas encargadas de narrar leyendas e historias de sus pueblos a través de largos poemas cantados.

Cuando hemos abierto el vino ya hemos apreciado un vino con mucho carácter, si bien es algo tímido al principio. A medida que va entrando en contacto con el entorno va demostrando la fuerza y personalidad que tiene dentro.

Al principio el vino se muestra muy afrutado, con mucha frescura y con mucha naturalidad pero se aprecia que tiene algo más que enseñarnos y poco a poco (no de golpe) se va mostrando esa barrica de 14 meses, lo cual lo hace como un vino con más cuerpo, con más presencia, mucho más personalidad que la mostrada al principio, pero manteniendo ese carácter fresco y afrutado.

Hemos probado el vino con albóndigas de carne y pastel de patatas y puerros. He de decir que el maridaje no ha sido del todo perfecto. El vino, al principio, casaba muy bien con la comida, potenciando algo su sabor, sobre todo del pastel, pero a medida que ha avanzado ha demostrado mucha más fuerza y cuando lo tomábamos tras la comida prácticamente nos quedaba sólo el sabor del vino.

Por tanto, creo que deberíamos catarlo con un tipo de comida con más presencia, no extrema, pero sí con un sabor más intenso.

Es un vino que creo que se disfruta más tomándolo acompañado, si bien no es una mala opción para tomarlo sólo.

En conclusión, estamos hablando de un fantástico vino que necesita algo de tiempo abierto para demostrar la gran calidad que atesora dentro y que muestra la madera pero de forma especial, diferente, siendo un vino con cuerpo pero muy natural, dejándonos una sensación muy agradable. Un vino muy moderno.