

## **SARDÓN**



**Vendimia:** 23 de septiembre a 18 de octubre de 2014

**Tiempo de crianza:** 6 meses de media en barricas de roble francés de dos vinos, resto del tiempo entre foudres de 1.200 L y depósitos de hormigón e inox.

**Embotellado:** Marzo 2016

**Lanzamiento:** Abril 2016

**Producción:** 60.000 botellas

**Alcohol:** 15% vol.

### **2014**

El año 2014 fue ligeramente cálido y con precipitaciones normales a lo largo de todo el período vegetativo. El otoño se caracterizó por ser húmedo y de temperaturas suaves, mientras que primavera y verano resultaron bastante secos.

Afortunadamente, se partía de unas buenas reservas de agua gracias a las lluvias invernales. La vendimia comenzó la última semana de septiembre, después de las primeras lluvias que se tradujeron en grados alcohólicos más contenidos de lo habitual. El grueso de la vendimia se llevó a cabo en la primera semana de octubre antes de las segundas lluvias. En términos generales, 2014 ha sido un año en el que las viñas han trabajado sin apenas paradas vegetativas, logrando un buen equilibrio entre madurez fenólica y aromática que da lugar a vinos más frescos de lo habitual y con un tanino más contenido.

### **REGIÓN DE PRODUCCIÓN**

Selección de viñedos de diversos pueblos a lo largo del valle del Duero en las provincias de Burgos y Valladolid.

### **VARIETADES**

Tempranillo (tinto fino), con aportaciones de otras variedades como Garnacha, Cabernet Sauvignon y Malbec.

### **VITICULTURA**

Para la elaboración de este vino buscamos a lo largo del valle del Duero los suelos más frescos y ligeros, donde podemos encontrar la uva más aromática y una buena acidez. Viñas plantadas en vaso, pequeñas parcelas que hemos seleccionado por su pureza y el buen hacer de los viticultores de cada pueblo.

## **VINIFICACIÓN**

Nuestro respeto por el suelo y el carácter fresco y frutal que queremos imprimir a este vino nos hace vendimiar cada parcela por separado, buscando siempre la madurez aromática y la preservación de la acidez natural.

La uva se vendimia en cajas y se selecciona en bodega racimo a racimo. El encubado es corto y a temperaturas contenidas para buscar una extracción mínima que nos permita preservar la parte más frutal y aromática del vino. Esto hace que la crianza sea una combinación de barricas de dos vinos, foudres de 1.200 L, huevos de hormigón y depósitos, buscando afinar cada lote por separado hasta la mezcla definitiva en diciembre-enero de 2015. No hemos clarificado el vino para preservar su pureza, tan sólo un ligero filtrado antes de su embotellado en marzo de 2016.

## **COMENTARIOS DE CATA**

Sardón es un vino frutal que se nos muestra tal cual es desde el primer instante. Arranca intenso en nariz con frutas rojas muy frescas, notas de regaliz rojo y cerezas. En boca es goloso desde el principio, mostrando una buena potencia frutal, refrescante paso en boca y sedoso recorrido hasta terminar en un ligero toque tánico. La crianza en madera usada y el trabajo de las lías en los depósitos hacen que el trago sea largo y acariciante, preservando aun así el vigor de la fruta de principio a fin. Es un vino para disfrutar desde el momento de su descorche y en los próximos años.

## **COMENTARIOS DEL ENÓLOGO**

No es necesario decantar este vino. Sus características de elaboración y crianza hacen que se pueda degustar desde el primer momento. Servir a una temperatura de 15°C y dejar que el vino se abra progresivamente en las copas para disfrutar de todos los matices de este Sardón 2014.