

## Bardos Viñedos de Altura Crianza Tinto 75 cl



**Referencia:** 304293

**Precio:** 10,20 €

### Descripción:

El **Viñedos de Altura** es un tinto singular de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado mayoritariamente con **Tinta Fina (Tempranillo)** de **cepas viejas situadas a más de 950 metros de altitud** en Soria, entre Alcubilla y Villálvaro. En estas parcelas de **gran tradición vitivinícola**, se encuentran también cepas sueltas de **Albillo Mayor y Garnacha Tinta**, que aportan complejidad y matices únicos.

Los viñedos crecen en **suelos arenosos con gravas finas sobre arcillas férricas**, rodeados de bosques de encinas, sabinas y robles. Su altitud y la influencia del **pico Urbión** confieren frescura y carácter a los vinos.

La **vendimia es manual**, realizada entre el 29 de septiembre y el 18 de octubre, seleccionando racimos de **escasa producción pero máxima calidad**. La fermentación se lleva a cabo en **cubas de 15.000 kg a 18 °C durante dos semanas**, seguida de la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino envejece **12 meses en recipientes de roble de distintos tamaños**, desde **barricas de 225 litros hasta bocoyes de 600 litros y tinas de gran capacidad**, lo que le otorga equilibrio entre potencia y elegancia.

En copa se presenta con **color intenso y brillante**, mientras que en nariz destaca por sus **aromas de fruta negra madura, sutiles notas especiadas y matices minerales**. En boca es **potente, fresco y estructurado**, con taninos firmes y maduros, y un final largo y persistente que refleja la esencia de los viñedos sorianos de altura.

**Maridaje recomendado:** Carnes rojas, cordero asado, platos de caza, guisos de carne con hierbas aromáticas y quesos curados.

**Formato:** 75 cl

**Tipo de vino:** Tinto Crianza

**Variedades:** Principalmente Tinta Fina (Tempranillo), con Albillo Mayor y Garnacha Tinta

## Distribuciones Sangil

### Ficha de producto

---

**Viñedo:** Cepas viejas en Alcubilla y Villálvaro (Soria), a más de 950 m de altitud

**Vendimia:** Manual, entre el 29/09 y el 18/10

**Elaboración:** Fermentación y maceración suave en cubas de 15.000 kg a 18 °C durante dos semanas; maloláctica en acero inoxidable

**Crianza:** 12 meses en roble (225 L, bocoyes de 600 L y tinas)

**Grado alcohólico:** 15% vol.

**Temperatura de servicio:** 16–18 °C (recomendable decantar)

**Denominación:** D.O. Ribera del Duero