

BARDOS



■ Bodegas Bardos ボデガス・バルドス

標高 960 メートルを超えるリベラ・デル・ドゥエロで最も過酷なエリア、パラモ・デ・コルコスに、ボデガス・バルドスは誕生しました。夏は 40℃、冬は -15℃という両極端な気候を耐え抜いたぶどうによって作られるビンタエの新たなプロジェクトです。



■バルドス・ベルデホ 2018 Bardos Verdejo

産地: DO ルエダ
品種: ベルデホ
熟成

緑がかった淡い黄色。桃やシトラスの香り。バルサミコのようなフレッシュなアロマ。豊かな果実味と程よい酸味、心地よい苦みを感じられるエレガントな味わい。

希望小売価格 1,900 円(税別)



■バルドス・ロマンティカ・クリアンサ 2015

産地: DO リベラ・デル・デュエロ
品種: ティンタ・デル・パイス
熟成: フレンチオーク樽で 14 か月熟成。

紫がかったピガロー種のサクランボ色。フルーツと甘草の芳しい香りに、熟成感が加わったよい香り。ボリュームがあるが、洗練されたタンニンにより滑らかで優しい味わいで、ブラックフルーツや下草を思い起こすようなフィニッシュが心地よい。

希望小売価格 2,400 円(税別)



■バルドス・レセルバ 2014 Bardos Reserva

産地: DO リベラ・デル・デュエロ
品種: 樹齢の古いティンタ・デル・パイス、
若いカベルネ・ソーヴィニオン
熟成: フレンチオークの新樽で 16 か月熟成。

紫がかったピガロー種のサクランボ色。非常にアロマティックで、森のフルーツ、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドしたことによるバルサミコ、スパイス、チョコレートが混ざったようなとても複雑な香り。力強く、ボディがあり、成熟しているが、フレッシュさもあり、後味が長く続く。

希望小売価格 3,200 円(税別)



■バルドス・スプレーマ 2013 Bardos Suprema

産地: DO リベラ・デル・デュエロ
品種: 樹齢 80 年以上のティンタ・デル・パイス
熟成: フレンチオークの新樽で 30 か月以上熟成。

紫がかった赤、黒い果実のコンポート、コーヒー、スパイス、などの濃厚な香り。パワフルでしっかりとした口当たり。強いタンニンを持つがまるやかさがあり、エレガント。ながい余韻が口中に長く残る。

希望小売価格 6,500 円(税別)