



# Sardón, el vino que habla del Duero

En la bodega de Sardón de Duero y en un acto en el que participaron José María Fonseca Moretón, presidente del Grupo Terras Gauda, Antón Fonseca Fernández, vicepresidente, y Enrique Costas Rodríguez, director general, se presentó el nuevo Sardón, «un vino que cubre la demanda de tintos frescos, aromáticos y frutales»

TEXTO J. M. ORRIOLS

**E**l nuevo Sardón 2014 nace para satisfacer la demanda de una parte del mercado “y se adapta a un perfil de consumidor en auge que opta por tintos más frescos, aromáticos y frutales”. Quinta Sardonía, la bodega que el Grupo Terras Gauda posee en Ribera del Duero, sigue la filosofía de producción ligada al terruño y transmite la pureza de los viñedos más frescos y ligeros en las provincias de Valladolid y Burgos. La uva procede de viñas plantadas de pequeñas parcelas seleccionadas por su calidad y la sabiduría de los viticultores. Cada parcela se vendimia por separado- “buscando la madu-

rez aromática y la preservación de la acidez natural”- explica el enólogo de la bodega.

El tiempo de crianza es de doce meses, de los que seis aproximadamente permanece en barricas de roble francés de dos vinos y, posteriormente, en fudres de 1.200 litros, huevos de hormigón y depósitos. No se clarifica para garantizar su pureza.

## BIODINÁMICA

Por otra parte los vinos de alta gama QS y QS2 de Quinta Sardonía, se elaboran siguiendo los principios de la biodinámica. Precisamente, crear vinos únicos que expresen en copa la riqueza del terruño y que se identifiquen con la finca de la que proceden las distintas variedades, es la base de trabajo de la bodega. Teniendo en cuenta las exigentes prácticas de la biodinámica, se abona la viña

con *compost* de elaboración propia, se mantiene la cubierta vegetal del suelo, preservando las plantas y flores naturales y también se respeta el ciclo de la luna para la plantación y recolección de la uva.

El objetivo es conseguir un equilibrio perfecto entre suelo, clima, cepa y entorno natural.

## VIÑEDOS Y BODEGA

Quinta Sardonía dispone de 20 hectáreas de viñedos propios, situados a 400 metros del río Duero, con 11 pagos diferentes en los que destaca una gran riqueza de suelos muy heterogéneos. El suelo es considerado como un organismo vivo, un elemento dinámico que proporciona un alimento equilibrado a la cepa, para conseguir una mayor calidad de la uva. QS es la expresión de 15 viñedos diferentes.



## Sardón 2014

Está elaborado con Tempranillo, y otras variedades como Garnacha, Cabernet Sauvignon y Malbec. Es un vino que representa el carácter de la finca, la mineralidad y la complejidad de la tierra. Intenso en nariz con fruta roja muy fresca. Goloso y de trago largo y acariciante.

**VIÑA MEIN**  
*Anímate a probar nuestros nuevos vinos especiales*

Lugar de Mein - 32420 Leiro (Ourense)

TEGA DO SAL  
EIRAS ALTAS  
TIRTO ATLÁNTICO