

Terras Gauda expresa la pureza del terruño en el Sardón 2014

13/06/2016

en A sorbos



El Grupo Terras Gauda apuesta por la diversificación de su gama de tintos con el lanzamiento de su nuevo vino: Sardón 2014, de Quinta Sardonia, dirigido a un segmento de mercado en auge que opta por tintos más frescos, aromáticos y frutales.

La bodega de Sardón de Duero se mantiene fiel a su filosofía de elaborar vinos ligados al terruño. Esta nueva propuesta para responder a la demanda del mercado en la actualidad busca transmitir la pureza de los viñedos más frescos y ligeros del Valle del Duero en las provincias de Valladolid y Burgos. La uva procede de viñas plantadas en vaso, pequeñas parcelas seleccionadas por su pureza y el buen hacer de los viticultores.

El respeto por el suelo y el carácter fresco y frutal que se quiere imprimir al nuevo vino requiere vendimiar cada parcela por separado buscando la madurez aromática y la preservación de la acidez natural.

El tiempo de crianza es de doce meses, seis aproximadamente en barricas de roble francés de dos vinos y, posteriormente, en foudres de 1.200 litros, huevos de hormigón y depósitos. Sardón 2014 no se clarifica para garantizar su pureza.

De gran intensidad aromática y frutal, Sardón 2014 se une a QS y QS2, vinos únicos de alta gama que expresan en copa la riqueza del terruño y que se identifican con la finca de la que proceden las distintas variedades siguiendo los principios de la biodinámica.

Quinta Sardonia destina un 68% de su producción a exportaciones. Dinamarca, USA, Reino Unido, Canadá, México, Noruega, Alemania y Holanda son sus principales mercados en el exterior.

Sardón 2014. Variedades: Tempranillo (Tinto fino), con aportaciones de otras variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon y Malbec.

Comentarios de cata. Sardón 2014 es un vino frutal que se 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. El trago es largo y acariciante, preservando aun así el vigor de la fruta de principio a fin.

diariodeavisos.com



El gastrónomo Josep Pla decía que opinar es fácil y describir es difícil... La filosofía de este blog es describir -y descubrir- porque el gusto es libre y cada lector se formará su propia opinión.