

VINO

Quinta Sardonía recrea cada uva del viñedo

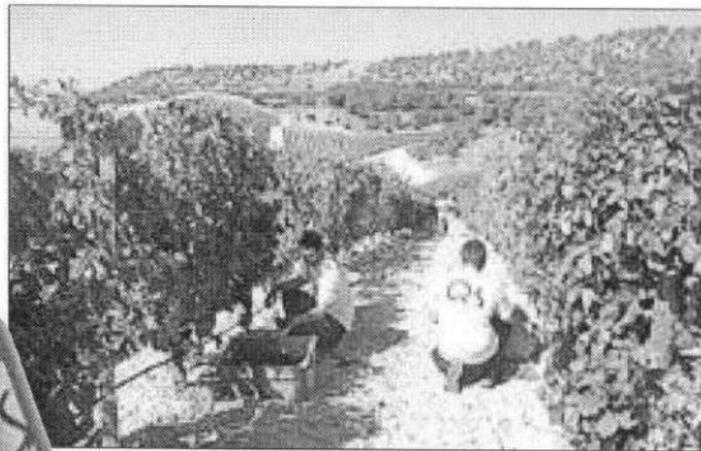
E. SOLERA *Madrid*

Los viñedos de la finca Quinta Sardonía están diseñados con la precisión del ingeniero. Allí nada es casual. En un hilo conviven de forma estratégica una planta de la variedad merlot con un tinto fino, un cabernet sauvignon con un sirah. Ello depende de las propiedades geológicas y climatológicas de ese pedazo del te-

rruño. El asesor Peter Sissek, que ayudó a diseñar este viñedo, y su enólogo Jérôme Bougnaud expresan de esta forma su concepción de la enología biodinámica, es decir, el arte de aprovechar todas las cualidades del terreno para extraer de él los mejores vinos. "El vino se hace desde el momento de la poda", afirma Bougnaud, quien de esta forma refleja la intensa rela-

ción de este vino con el entorno donde han sido cultivadas sus uvas.

Fruto de este innovador diseño son los vinos QS y QS2, unos caldos intensos, de tono burdeos, de una extraordinaria complejidad y con una fuerte mineralidad, que sus artífices vinculan con las marcas de la



Vendimia en Quinta Sardonía.

Ribera del Duero. Destaca sobre todo la añada 2009.

No obstante, no se trata de un vino con denomi-

nación. La finca, propiedad del grupo Terras Gauda, se ubica en Sardón de Duero, a 400 metros del río pero fuera de la Denominación de Origen Ribera del Duero.