

**Sardón de Duero (Valladolid)****LA PUREZA DEL TERROIR**

Bienvenidos a Quinta Sardonía, o lo que es lo mismo, a la viticultura biodinámica. Una forma exigente de trabajar la viña que consiste en intervenir lo mínimo posible y que la Bodega, perteneciente al grupo Terras Gauda ([www.terrasgauda.com](http://www.terrasgauda.com)), lleva 20 años practicando y cuyos cuidados y atenciones dan como resultado unos vinos únicos. Crear caldos sostenibles con el entorno es su máxima. Los enólogos de aquí consideran el suelo un organismo vivo que tiene su reflejo en la calidad de la uva. La primera premisa que aplica la bodega es tener en cuenta los ciclos de la luna tanto para plantar las viñas como para trabajarlas. Además, estas se abonan con compost de

elaboración propia (generalmente para ello se utiliza el raspón, o esqueleto del racimo), lo que contribuye a la conservación del medioambiente, así como a mantener intactos los componentes aromáticos de las distintas variedades. Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec son las distintas uvas que aquí se cultivan en unos suelos de gran riqueza y muy heterogéneos, de tipo calcáreo, marga y coluvión. ¿Más cuidados? La vendimia se hace a mano, al igual que el despalillado (separación del raspón de la uva). ¿El resultado? Un vino mimado y puro cuyo atractivo traspasa fronteras (se exporta el 75% de la producción). **Por Lola Manzaneda.**

**En perfecto equilibrio.**

QS y QS2 reflejan en cada añada esa relación entre entorno, clima, cepa y suelos. La bodega también comercializa Sardón, un caldo para los que prefieren los tintos más frescos, aromáticos y frutales. Quinta Sardonía (visitas previa reserva en Tel.: 983 032 883) forma parte del Grupo Terras Gauda (Rías Baixas), junto con Pittacum (Bierzo).

