

Bodegas Barcolobo y su secreto mejor guardado

Noticias 24hs | 24-08-2021 | 12:07



Barcolobo

Para conseguir un vino de excelente calidad lo primero es conseguir las mejores uvas. En Barcolobo lo han conseguido y esto es gracias al especial enclave natural donde se encuentran sus viñedos. Un espacio protegido en el que la riqueza de su naturaleza se ve reflejada en la calidad del suelo y por tanto en la de sus uvas.

Las bodegas y viñedos de Barcolobo se encuentran en Finca La Rinconada en la Reserva Natural "Riberas de Castroñuño. Un lugar de larga tradición agraria, ganadera y cinegética ambientado en un entorno privilegiado.

En este paisaje tan especial habitado por especies como la garza imperial, ciervos, jabalíes, los viñedos de Barcolobo ocupan un total de 20 hectáreas. A lo largo del terreno se presentan las diferentes variedades de uva que se utilizan para sus vinos: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Los suelos arenosos y pedregosos de estos terrenos, que, junto al clima continental de influencia atlántica, con inviernos fríos y veranos sometidos a rigurosas temperaturas, desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de las cepas produciendo unas uvas de calidad excepcional que destacan por su gran concentración.

Esto da como resultado unos vinos de incomparable calidad y sabor, con toques de lo más característicos que acaban por volverse únicos gracias a los procesos de elaboración y crianza. Una producción que se lleva a cabo con el máximo cuidado y respeto desde la recolección manual en pequeñas cantidades para evitar estropear la uva a su mantenimiento en frío para conseguir una mayor extracción de aromas varietales, colores y taninos nobles.

Un jugo de uva que se almacena en barricas de roble francés, con tostados seleccionados específicamente para cada variedad y tipo de vino. Un trasiego del vino se realiza tantas veces como sea necesario para conseguir la calidad y características que han sido establecidas por un enólogo

Por todo esto, los vinos Barcolobo no son solo calidad y sabor, sino también pasión, tradición y respeto. Tanto por la materia prima durante su manipulado como por el entorno que los rodea. Un

trabajo y unos valores que dan como resultado los tan aclamados vinos Barcolobo.

Autor: Redacción