



Bigardo es el desenlace de una intensa aventura en diferentes lugares del mundo, que siempre tuvo el propósito de acabar siendo una botella de vino.

Su nombre es un homenaje a Toro, cuyo significado es grande, corpulento, “desmangado”, una persona con cierto aire rebelde y desobediente.

Las viñas están ubicadas en Valdefinjas y Los Llanos, dentro de la Denominación de Origen de Toro. Son viñedos propios, el más joven tiene 20 años, y el más viejo de 1920.



El vino que elaboran en esta bodega, es un vino distinto. La selección de uva más importante se hace en viñedo, sólo se corta el fruto que reúne las características que quieren. También hacen una segunda selección de uva antes del despalillado para eliminar materias vegetales como hojas o troncos que pueda haber.

Desde el momento de la plantación del viñedo, se puede gestionar el cultivo para conseguir la uva que estamos buscando, todo influye: el suelo, la microbiología, el clima, la variedad, qué, cuándo y cómo se hacen las labores en la viña... una enorme cantidad de factores, no siempre controlables, que determinan las características de la uva en un momento tan crítico como el de la vendimia. En algunos casos, 2 días más o menos de vendimia pueden desequilibrar la uva y cambiar las propiedades buscadas durante el trabajo en campo de todo el año.

Con una producción de 2.000 botellas de Bigardo en 2016, hoy, la bodega comercializa 4 vinos: Bigardo, Satélite, Pellejo, Maldito Parné.

FILOSOFÍA: **INTERVENCIONISMO MÍNIMO.**

“No es un vino ecológico, no es biodinámico, no es crianza, reserva ni de pago, es lo que he considerado que debería ser, **un vino lógico.**”



 <https://www.instagram.com/vinobigardo/>

 <https://www.facebook.com/vinobigardo/>



<https://www.bigardo.es/>



<https://twitter.com/vinobigardo>