

BADEN NUMEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BADEN NUMEN ROBLE


grupo lópez pardo

Variedades de Uva:

100% Tinto Fino

Selección de uva procedente de nuestro viñedos. Suelos de arcillas, gravas y arenas que aportan frescura y mineralidad del suelo

Vinificación

Vendimia manual. Despalillado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas para preservar los aromas frescos.

Crianza

6 meses en barrica de roble francés 80% y 20% roble americano

Nota de cata

Cata Visual

- Color rojo picota con reflejos violáceos que denotan su juventud.

Cata Olfativa

- **Aromas Primarios** : Destacan intensamente **las frutas rojas frescas**, como frambuesas, fresas y cerezas
- **Aromas Secundarios** : Los 6 meses en barrica de roble francés y americano aportan notas suaves de **cacaco, vainilla y caramelo** complementando la frescura frutal.
- **Aromas Terciarios** : La corta crianza le aporta **notas sutiles especiadas**.

Cata Gustativa

- En boca, el vino es **ligero y fresco**, con una entrada que destaca por su frescura.
- Es de **cuerpo medio-ligero** con **taninos suaves y finos**, lo que hace que sea fácil de beber.
- **Sabores Frutales**: En boca se confirman los sabores de **fruta roja fresca**, como **fresa, frambuesa y grosella**.
- **Sabores de la Crianza**: La barrica aporta un delicado equilibrio entre el **toque especiado** del roble francés y la dulzura de vainilla y coco del roble americano.
- **Final**: El final es **medio**, con una persistencia frutal y un retrogusto fresco que deja una sensación agradable y ligera en el paladar, invitando a tomar otro sorbo.

El **Baden Numen Crianza** es un vino joven con 6 meses en barrica con una expresión vibrante y fresca de la fruta, con la sutil complejidad que aporta la corta crianza en roble.





BADEN NUMEN CRIANZA



Variedades de Uva:

92% Tinto Fino, 8% Cabernet

Selección de uva procedente de nuestro viñedos. Suelos calcáreos

Vinificación

Vendimia manual y selección rigurosa. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto. Despalillado, maceración larga a 24°C para extraer suavemente los taninos. Clarificado con claras de huevos frescos.

Crianza

15 meses en barrica de roble francés 85% y 15% roble americano

Nota de cata

Cata Visual

- Color rojo picota brillante

Cata Olfativa

- **Aromas Primarios** : Aromático, fresco y vibrante. Se perciben frutas rojas como frambuesas , complementadas por sutiles notas de ciruelas. Las frutas presentan un carácter fresco.
- **Aromas Secundarios** : Los 15 meses en barrica de roble francés y americano aportan un carácter notable a la nariz. Se perciben aromas de **torrefacto, cacao y vainillas**.
- **Aromas Terciarios** : La crianza le ha aportado un toque de **café y regaliz**

Cata Gustativa

- En boca, es **potente**, con una entrada **suave y fresca**. Se nota su estructura sedosa.
- Es de **cuerpo medio-alto** con **taninos suaves y finos**, lo que hace que sea fácil de beber.
- **Sabores Frutales**: Las frutas predominan en boca, con sabores de fresa madura y grosella.
- **Sabores de la Crianza**: La barrica aporta un delicado **equilibrio** entre el toque **especiado del roble francés y la dulzura de vainilla y regaliz del roble americano**, con toques de torrefacto y cacao.
- **Final**: El final es **largo**, con un retrogusto sutilmente especiado.

El **Baden Numen Crianza** es un vino muy equilibrado entre frescura y la elegancia de la barrica.



BADEN NUMEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


grupo lópez pardo

BADEN NUMEN AU

Variedades de Uva:

88% Tinto Fino, 12% Cabernet

Selección de uva procedente de nuestro viñedos. Suelos calcáreos

Vinificación

Vendimia y selección manual. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto. Despalillado, fermentación alcohólica en barrica de 500 l. , maceración larga a 22°C y fermentación maloláctica en la misma barrica, clarificado con claras de huevos frescos.

Crianza

22 meses en barrica de roble francés de 500 l

Nota de cata

Cata Visual

- Color rojo cereza muy intenso
-

Cata Olfativa

- **Aromas Primarios** : Debido a la cosecha tardía, se nota **fruta negra madura**, como moras, ciruelas, arándanos y cerezas negras. Estas frutas están en su punto más dulce y expresivo, lo que sugiere notas confitadas o compotadas.
- **Aromas Secundarios** : Los 22 meses en barrica de roble francés aportan un carácter notable a la nariz. Se perciben aromas de **torrefacto, cacao y especias dulces**.
- **Aromas Terciarios** : La crianza prolongada y la maduración aportan complejidad.

Cata Gustativa

- En boca, es **potente**, con una entrada envolvente. Se nota su estructura densa y sedosa, debido a la madurez de las uvas y a la crianza en barrica.
- Es de **cuerpo medio-alto** con taninos presentes pero **redondos y pulidos**, bien integrados gracias al tiempo en barrica. El paso en boca es amplio y persistente, lleno de capas de sabor.
- **Sabores Frutales**: La madurez de las uvas aporta sabores concentrados de **frutas negras muy maduras**, como ciruela pasa, higos y cereza negra, que resaltan por su dulzura natural.
- **Sabores de la Crianza**: La barrica francesa añade complejidad, con notas claras de **chocolate, café tostado** y una ligera sensación de **caramelo**. También se aprecian las especias, como la **nuez moscada** o el **clavo**, que equilibran la riqueza frutal.
- **Final**: El final es **largo y persistente**, con un retrogusto que destaca la integración de la fruta madura y las notas de la madera. La acidez está bien equilibrada.

El **Baden Numen AU** es un vino complejo y estructurado, es un vino con cuerpo y profundidad. Su cosecha tardía le otorga una madurez frutal excepcional, mientras que la crianza prolongada en roble francés añade capas de sabores especiados y tostados.



BADEN NUMEN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BADEN NUMEN ALBILLO MAYOR


grupo lópez pardo

Variedades de Uva:

100% Albillo Mayor. Uvas procedentes de **nuestros viñedos**, plantados en suelos con buena exposición solar para lograr una **madurez óptima**.

Vinificación

Vendimia manual para preservar la frescura de la uva. Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros. **Envejecido sobre sus lías finas durante 4 meses**, con **battonage periódico** para añadir complejidad y textura al vino.

Crianza

4 meses en barricas de roble francés con sus lías finas, lo que aporta cremosidad y cuerpo.

Nota de cata

Cata Visual

- Color **amarillo pajizo, brillante y limpio**.

Cata Olfativa

- **Aromas Primarios** : Destacan intensamente frutas tropicales como la **piña y notas de melocotón**.
- **Aromas Secundarios** : Los 4 meses en bodega de roble francés aportan aromas de **frutos secos**.
- **Aromas Terciarios** : Se intuye un leve toque mineral y cremoso por su paso por bodega y la interacción con las lías.

Cata Gustativa

- En boca, tiene una entrada **suave y redonda**, con una sensación cremosa y sedosa, gracias al trabajo sobre lías. La frescura de la fruta y la acidez bien integrada otorgan vivacidad.
- Es de **cuerpo medio**, se muestra **untuoso en el paladar** debido al contacto prolongado con las lías, lo que aporta una textura cremosa y ligeramente grasa sin perder la frescura. La acidez está bien equilibrada.
- **Sabores Frutales**: En boca se confirman los sabores de **piña y melocotón**
- **Sabores de la Crianza**: La crianza en roble francés y el contacto con lías le añaden una ligera sensación de mantequilla, acompañada por sutiles toques de **almendra** y un suave fondo **tostado**, que aporta elegancia .
- **Final**: El final es **medio-largo**, con una persistencia que deja en boca una sensación de frescura y textura cremosa.

El **Baden Numen Albillo Mayor**, con 4 meses de crianza en roble francés y contacto con sus lías aporta al vino mayor complejidad, elegancia y equilibrio.





grupo lópez pardo

DISTRIBUIDOR EN ZONA



952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA