



Bagordi

Vendimia Seleccionada

Varietades: 70% Tempranillo y 30% Graciano.

Añadas: 2017

Elaboración: Procedente de nuestros mejores viñedos ecológicos. Una cuidadísima vendimia manual y una fermentación controlada a baja temperatura y respetuosa llevada a cabo por las levaduras autóctonas consiguen salvaguardar las características naturales de este vino dando como resultado un vino complejo y con mucha intensidad. El cual continuará su madurez con una crianza durante 6 meses en barrica de roble francés. Dando paso luego al reposo en botella de un mínimo de 6 meses.

CATA

Fase visual: Rojo picota de intensidad media-alta.

Fase olfativa: Fruta madura, fresas y cerezas tardías, muy bien integrada en fondo de tostados propios de la madera de roble y notas que recuerdan a compota de frutas con canela y regaliz.

Fase gustativa: Muy potente en boca, con buena carga tánica equilibrada y madura por su crianza en botella. Paso largo y post-gusto persistente con predominio de las frutas rojas maduras y los tostados de maderas nobles.

Temperatura óptima de servicio 18°C