



BAGORDI

BLANCO

GARNACHA



Variedades: 100% Garnacha Blanca

Añada: 2025

ELABORACIÓN

Procede de viñedos ecológicos plantados en el 2007 en espaldera, sobre suelos pobres de aluvión, este vino nace de una cuidada vendimia realizada en el momento óptimo de madurez, entre finales de septiembre y principios de octubre.

Tras el prensado de la uva, el 80% parte del vino fermenta con lías finas en un depósito de huevo, mientras que el 20% restante, lo hace en barricas de roble francés de 500 L durante aproximadamente 6 meses.

CATA

Fase visual: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Fase olfativa: Buena intensidad aromática, con predominio de frutas blancas como manzana y pera conferencia. Aparecen notas de masa madre, levadura y bollería propias de su crianza sobre lías, aportando complejidad y elegancia.

Fase gustativa: En boca destaca por su agradable redondez frutal y una acidez equilibrada que aporta frescura sin exceso. Vino amplio, persistente y estructurado, con un final largo y envolvente.

MARIDAJE

Armoniza a la perfección con *arroz*, *risottos* y *platos de pasta*, así como con todo tipo de *pescados* y *mariscos*. También acompaña muy bien carnes blancas y aves, además de *quesos cremosos* o *semicurados*. Ideal para disfrutar tanto como *aperitivo* como en *comidas ligeras*.

Temperatura óptima de servicio 6-8°C