



Bagordi Cosecha 6 Meses Barrica

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

Añada: 2015

Grado alcohólico (% vol): 14°

Crianza: 6 meses barrica

Premios

Bacchus de Oro – Bacchus 2013

Medalla de Plata – Concurso Mundial de Bruselas 2015

Bacchus de Bronce – Bacchus 2012

Elaboración: Las variedades clásicas de Rioja, son vendimiadas en su momento óptimo de maduración, y vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación ronda los 28°C y la prolongada maceración con los hollejos, hace que se obtenga el punto justo de color y estructura.

Cata

Fase visual: Rojo granate con ribete violáceo, capa media-alta, limpio y brillante. Buena lagrima.

Fase olfativa: Gran expresividad frutal, grosellas zarzamoras, frambuesas y finísimo regaliz negro sobre un fondo de balsámicos y especiados que le dan complejidad y elegancia.

Fase gustativa: Persiste la fruta con una agradable acidez y bien acompañada por una madera perfectamente ensamblada en el conjunto.

Maridaje: Este vino ha madurado durante seis meses en barrica nueva de roble, siendo ideal para “chateo” y para acompañar carnes a la brasa, así como a diferentes quesos. Disfrute de este vino carnoso, elegante, de amplio y limpio postgusto.

Temperatura óptima de servicio 16°C.