



# Usoa de Bagordi

## Tinto Cosecha

**Varietades:** 80% Tempranillo, 15% Garnacha y 5% Graciano

**Añada:** 2016

**Grado alcohólico (% vol):** 13°

**Sulfuroso total:** 40 mg/l



### Premios

Medalla de Bronce – Biofach (Alemania) 2004

Medalla de Bronce – VIII Feria Nacional de vinos Ecológicos (España) 2003

1 Star – Prowein (Alemania) 2000

**Elaboración:** A partir de uvas procedentes de cultivo ecológico, conseguimos este vino, joven y afrutado que destaca por su agradable paladar. Con inusual redondez y perfecto equilibrio, se ha reducido al máximo la presencia de anhídrido sulfuroso haciendo de este vino un producto sano y natural.

También proyecta nuestra vocación y sensibilidad por la agricultura ecológica y sus derivaciones medioambientales.

### Cata

**Fase visual:** Color rojo picota vivo, bien cubierto y capa media-alta, ribete con destellos violáceos. Se presenta limpio y brillante.

**Fase olfativa:** Frutas negras y rojas maduras, bien equilibradas con notas especiadas, como el clavo y la pimienta negra. Balsámico y delicado.

**Fase gustativa:** Fresca entrada sabrosa. Se repite la fruta negra que se percibe en nariz, buena estructura con paso largo y persistente, bien acompañado por un ligero tono de bayas silvestres (arándano y grosella espinosa) con marcada nota vegetal y suave tanino secante perfectamente ensamblados en el conjunto.

**Maridaje:** Este vino es ideal para acompañar comidas ligeras, entrantes calientes, legumbres, patatas a la riojana, aves de caza y corral. Sugerimos "Yema de huevo de corral con pimiento del cristal y rebosuelos".

*Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C*