



Bagordi Garnacha Crianza

Variedades: 100% Garnacha.



Añada: 2014

Grado alcohólico (% vol): 14,5°

Crianza: 12 meses barrica roble francés, 12 meses botella

Premios

Medalla de Plata – London Decanter World Wine Awards (Reino Unido) 2015

Elaboración: Variedad perfectamente adaptada a las condiciones climáticas y a los suelos más pobres de nuestra comarca. Con sus más de 50 años, estas cepas retorcidas por el transcurso de los años y los rigores climáticos nos proporcionan las mejores uvas. La recolección se realiza manualmente en cajas de pequeño tamaño para conseguir que los racimos lleguen en las mejores condiciones a la bodega. La meticulosa elaboración, la crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y el merecido reposo durante 12 meses en nuestro botellero, han hecho posible este gran vino, pleno de matices para el disfrute de los paladares más exigentes.

Cata

Fase visual: Cereza intenso de capa media, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aroma frutal y elegante, dominando las frutas rojas, Fresas y Cerezas tempranas sobre fondo mineral. La madera se aprecia sutil y delicada, en perfecta armonía con la expresividad varietal propia de la Garnacha.

Fase gustativa: Enormemente afrutado o y redondo. Una golosina en la boca, Taninos suaves y dulces que proporcionan frescura y una muy agradable sensación de frutas rojas en la boca. En el retro-gusto, agradable tanicidad ligeramente mineral y frutal, al igual que en nariz.

Maridaje: Armonización perfecta con Embutidos de Ibérico, Cecinas, Quesos curados o ahumados de oveja Lacha, Roncal, Idiazabal y carnes a la brasa. Plato recomendado “Chuletillas al sarmiento con pimientos verdes del Cristal.” de caza,

Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C