



## *Bagordi Rosado*

**Variedades:** 100% Garnacha.

**Añada:** 2017

**Grado alcohólico (% vol):** 13,5°

---

**Elaboración:** Maceración en frío del mosto virgen con hollejos de la variedad garnacha tinta de la que procede, entre 18 y 24 horas aproximadamente, separando el mosto para su posterior fermentación a 18°C. Las levaduras autóctonas de la uva se encargarán de transformar el azúcar en alcohol, respetando la naturaleza aromática de las frutas rojas, al no fermentar en contacto con los hollejos.

---

### **Cata**

**Fase visual:** Color rosa pálido muy vivo, limpio y brillante, con orla violácea juvenil.

**Fase olfativa:** Aroma fresco y afrutado que recuerda a fruta roja ácida bien madura, (frambuesas y fresas silvestres) con notas florales que recuerdan a pétalos de rosa y final vegetal, con restos de gas carbónico natural que le proporcionan una sensación y frescuras características.

**Fase gustativa:** Entrada fresca en boca con notas ácidas en las que destacan los aromas primarios típicos de la Garnacha. Post-gusto prolongado, equilibrio entre acidez frutal y vegetal.

---

**Maridaje:** Platos con carácter, que dejen expresarse a esta Garnacha fresca. Este vino afrutado y fresco, requiere productos no muy elaborados, pasta, quesos suaves, algunos pescados y determinados mariscos, para que la fruta se vea favorecida acompañada de las notas vegetales. Sugerimos: Carpaccio de atún rojo con tomate al Pedro Ximenez y helado de cebolla.

*Temperatura óptima de servicio* 8°C.

---