



Usoa de Bagordi

Rosado

Variedades: 100 % Garnacha

Añada: 2016

Grado alcohólico (% vol): 13,5°

Sulfuroso total: 85 mg/l



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 frescura 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 Ximénez y helado de cebolla.

Temperatura óptima de servicio 10°C