



Bagordi Blanco

Varietades: 50% Sauvignon Blanc y
50% Garnacha blanca.

Añada: 2017

Grado alcohólico (% vol): 12,5°

Elaboración: La variedad blanca Garnacha Blanca es la más extendida de La Rioja. Se vendimia en su momento óptimo de maduración aprovechando las horas del día de menor temperatura. El mosto, se extrae tras una maceración en frío previa con los hollejos, y se lleva a fermentar en depósitos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación es en torno a los 16°C consiguiendo de esta forma mantener todos los caracteres aromáticos frutales naturales de la uva. Tras la fermentación alcohólica, se hace una prolongada maceración con las lías finas.

Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo dorado, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas intensos y con finura, que recuerdan a frutas maduras, flores y frutos exóticos ó cítricos.

Fase gustativa: Vino fresco y vivaz, con ligero amargor y listo para ser disfrutado, se muestra muy fácil de tomar por su agradable acidez, muy frutoso y envolvente en su percepción final. Elegante en la vía retronasal.

Maridaje: Ideal para combinar productos marinos con verduras. Las cigalas, gambas, almejas, chipirones maridan a la perfección con la acidez frutal que aporta la Sauvignon Blanc, en tanto que el acompañamiento de verduras de sensaciones cremosas (calabacín, berenjena y setas de cultivo) nos darán platos más redondos en perfecta armonía con la glicerina de la Garnacha Blanca.

Temperatura óptima de servicio 8°C.