



# Usoa de Bagordi

## Blanco

**Varietades:** 50 % Sauvignon Blanc y  
50 % Garnacha Blanca.

**Añada:** 2016

**Grado alcohólico (% vol):** 12,5°

**Sulfuroso total:** 85 mg/l



**Elaboración:** La variedad Sauvignon Blanc se recolecta a finales de Agosto o principios de Septiembre y la Garnacha Blanca, una de las variedades autóctonas de mejor adaptación al clima seco y caluroso del sur de la denominación y ciclo vegetativo más largo, se vendimia a finales de Septiembre, comienzos de Octubre. Ambas se recogen 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, limpio y brillante

**Fase olfativa:** Posee un aroma intenso y atractivo que recuerda a fruta tropical madura, piña y cítricos (limón y pomelo), con notas más dulces a plátano.

**Fase gustativa:** Entrada fresca, con sabroso paso por boca. Es intenso con ligera sensación ácida y dulce al mismo tiempo. Elegante en la vía retronasal, se muestra fácil de tomar por su agradable frescura y acidez natural propia de la variedad Sauvignon Blanc. La Garnacha Blanca aporta cremosidad y volumen, con una sensación glicérica muy agradable.

**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