



## Bagordi Crianza

**Variedades:** 80% Tempranillo y 20% Graciano.

**Añadas:** 2013, 2014

**Grado alcohólico (% vol):** 13,5°

**Crianza:** 12 meses barrica, 12 meses en botella

---

### Premios

Medalla de Plata – London International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2002

2 Estrellas – Prowein (Alemania) 2002

Diploma – London International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2001

---

**Elaboración:** Una esmerada vendimia, posterior fermentación con la ayuda de la más moderna tecnología. Una crianza durante 12 meses en barricas de roble americano, tras la cual pasa al menos un año en nuestro botellero antes de que usted pueda disfrutar de este vino. Todo ello hace que sea un vino de larga vida y el mejor acompañante en las mesas más exigentes.

---

### Cata:

**Fase visual:** Rojo cereza intenso, toque violáceo, capa alta, muy buena lágrima, limpio y brillante.

**Fase olfativa:** Gran intensidad aromática, persistentes frutos rojos maduros que se entremezclan con suaves vainillas, canela y sutiles torrefactos, perfectamente acompañados por balsámicos y especiados dando lugar a un gran conjunto.

**Fase gustativa:** Potente estructura, aún por domar por el merecido paso por botella, gran fructuosidad perfectamente ensamblada con las selectas maderas de roble que lo han criado, largo y agradable post- gusto, final a regaliz negro.

---

*Temperatura óptima de servicio 18°C a 19°C*

---

*Nota:* Por sus especiales condiciones de elaboración pueden producirse ciertas precipitaciones con el paso del tiempo.