



Usoa de Bagordi

Blanco Fermentado en Barrica

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

Añada: 2012, 2016

Grado alcohólico (% vol): 12,5°

Sulfuroso total: 65 mg/l

Crianza: 6 meses barrica



Premios

Medalla de Oro – Challenge Internacional du Vin (Francia) 2014

Elaboración: Las variedades Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca son minoritarias en La Rioja. Se vendimian por separado, en su punto justo de madurez, la primera a finales de Agosto y la Garnacha Blanca entre Septiembre, comienzos de Octubre, siempre 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 decantar en frío, a depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se ponen los mostos a fermentar en barricas de madera de roble francés nuevo de 225 lts. de capacidad. La temperatura de fermentación es en torno a los 16°C, lo que significa que es un proceso natural lento, consiguiendo de esta forma mantener todos los caracteres frutales naturales de las uvas y añadir el aporte tánico y aromático de la madera de roble francés. Tras la fermentación alcohólica, se hace una prolongada crianza y maceración con las lías finas, con removido semanal, hasta 6 meses en total. En la siguiente se procede a filtrar el vino para estabilizarlo y embotellarlo.

Cata

Fase visual: Color amarillo ligeramente pajizo, pálido, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aroma intenso y atrayente, que recuerda a frutas de carne dulce y madura, junto a aromas especiados, de vainilla, torrefactos, tostados y otros aromas sensuales y complejos.

Fase gustativa: Vino largo y muy intenso en boca. Con amplias sensaciones tánicas y dulces al mismo tiempo. Elegante y persistente en la vía retronasal, con tonos de pastelería, de maderas y además de frutas

Maridaje: La ideal para tomar con Arroces y pasta, Risottos y Fideuas. Pescados grasos como el Salmon, La Dorada o el Rodaballo a las brasas. Sugerimos "Arroz negro o Arroz con Bogavante.

Temperatura óptima de servicio 18°C