



## Bagordi Reserva

**Variedades:** 100% Tempranillo.

**Añadas:** 1999, 2000, 2001, 2005, 2006, 2007, 2008

**Grado alcohólico (% vol):** 13,5°

**Crianza:** 18 meses barrica, min. 5 años botellero

---

### Premios

Silver Medal – London International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2003

2 Stars – Prowein (Alemania) 2001

---

**Elaboración:** La cosecha 2005 fue calificada por el Consejo regulador de la D.O.C.a como excelente. Su selección comienza en el viñedo, eligiendo los mejores pagos. La elaboración y crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y la prolongada estancia en botella, darán a este vino la redondez y elegancia de un clásico de Rioja.

---

### Cata

**Fase visual:** Color rojo cereza con cierta evolución, de capa media, limpio y brillante, buena lagrima.

**Fase olfativa:** Predominan los toques balsámicos y los especiados tales como, cuero limpio, almendras tostadas, granos de café, pimienta negra, clavo en un segundo plano encontramos frutas rojas maduras y frutas compotadas que ayudan a redondear un elegante conjunto.

**Fase gustativa:** Gran redondez en su paso por boca, taninos muy bien pulidos, se vuelven a repetir en boca los balsámicos y especiados, ligera frutuosidad. Largo y agradable postgusto.

---

**Maridaje:** Acompaña muy bien a caza menor y guisos como liebre con chocolate, caldereta de cordero, rabo de buey, así como a quesos curados.

---

**Temperatura óptima de servicio** 18°C

---

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