



Usoa de Bagordi

Vendimia Seleccionada

Varietades: 50% Tempranillo, 30% Garnacha y 20% Graciano

Añada: 2015

Grado alcohólico (% vol): 14,5°

Sulfuroso total: 48 mg/l

Crianza: 6 meses barrica, 6 meses botella



Premios

Medalla de Oro – Biofach (Alemania) 2005

Medalla de Bronce – Biofach (Alemania) 2003

Diploma – VIII Rassegna Internazionale (Italia) 2002

Elaboración: Procedente de nuestros mejores viñedos ecológicos. Una cuidadísima elaboración empleando la más moderna tecnología y el máximo respeto para salvaguardar las características naturales del vino. Una crianza durante 6 meses, en barricas de roble francés, tras la cual reposan en nuestro botellero durante otros 6 meses.

Cata

Fase visual: Color rojo picota de intensidad media-alta.

Fase olfativa: Fruta madura, fresas y cerezas tardías, muy bien integrada en fondo de tostados propios de las maderas de roble y notas que recuerdan a compota de frutas con canela y regaliz.

Fase gustativa: Muy potente en boca, con buena carga tánica que se suavizará con su periodo de permanencia en botella. Paso largo y post-gusto persistente con predominio de las frutas rojas maduras y los tostados de maderas nobles.

Maridaje: La composición varietal de este vino sugiere gran variedad de platos. Quesos muy curados, embutidos ibéricos, cecinas y carnes rojas de caza. Sugerimos “Pechugas de paloma Torcaz al sarmiento de Garnacha”.

Temperatura óptima de servicio 18°C