



Usoa de Bagordi Crianza

Varietades: 80% Tempranillo, 10% Graciano,
10% Garnacha.

Añada: 2011, 2013

Grado alcohólico (% vol): 13°

Sulfuroso total: 75 mg/l

Crianza: 12 meses barrica, 12 meses botella



Premios

Medalla de Plata – London International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2006

Diploma – VIII Rassegna Internazionale (Italia) 2002

Medalla de Oro – Concours Mondial Bruxelles (Bélgica) 2002

1 Star – Prowein (Alemania) 2001

Diploma – London International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2001

Diploma – London International Wine Challenge (Gran Brataña) 2000

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

Elaboración: Tras una cuidadosa vendimia de nuestros viñedos ecológicos de más de 10 años y una esmerada elaboración empleando la más moderna tecnología y el máximo respeto para salvaguardar las características naturales de la uva, se obtienen vinos muy seleccionados. La crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, dan paso a las botellas, donde reposan en nuestro botellero durante un año.

Cata

Fase visual: Rojo cereza intenso de capa alta, sin evolución, limpio y brillante con abundante lágrima.

Fase olfativa: Buena intensidad y complejidad aromática, frutas rojas con notas ácidas, aportada por la variedad Graciano. Fondos compostados y ricos torrefactos con sutiles y agradables especiados y balsámicos.

Fase gustativa: Estructura carnosa muy bien conjuntada, buena fruta, ligero amargor a regaliz que poco a poco va dejando paso al chocolate negro y ligeros tostados.

Maridaje: La composición varietal de este vino sugiere gran variedad de platos. Entre ellos destacarían las carnes rojas a la brasa, asados de leña, así como carnes de caza. Sugerimos "Cabrito asado en horno de leña con escarola y cardo rojo de la vega del Ega"

Temperatura óptima de servicio 17°C a 19°C