



Usoa de Bagordi Reserva

Varietades: 70% Tempranillo, 30% Graciano

Añada: 2000, 2006, 2007, 2008

Grado alcohólico (% vol): 13,5°

Sulfuroso total: 57 mg/l

Crianza: 18 meses barrica, 24 meses botella



Premios

Medalla de Plata – Biofach (Alemania) 2009

Medalla de Bronce – La Selección “Al Punto Wein Guide” (Alemania) 2007

Medalla de Oro – Biofach (Alemania) 2005

Elaboración: Procedentes de nuestros viñedos ecológicos, más antiguos y de menor producción, seleccionamos las mejores uvas de las diferentes variedades. En su elaboración empleamos la más moderna tecnología y la fermentación controlada a la temperatura adecuada para preservar las cualidades aromáticas y frutales de la uva. La maceración con los hollejos se prolonga para la obtención de mayor estructura y complejidad de los vinos. La crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y el reposo en nuestro botellero durante 2 largos años, culmina el proceso previo a su salida al mercado.

Cata

Fase visual: Color rojo cereza muy cubierto, con destellos rubíes, sin apenas evolución. Limpio y brillante, de abundante lágrima.

Fase olfativa: De gran expresividad y complejidad aromática: nariz de fruta roja y negra compotada con notas almizcladas y fondos tostados, finales de cacao amargos.

Fase gustativa: Boca carnosa y sabrosa, fruta roja y negra de hueso, con tanino algo amargo que denota frescura. Final de chocolate especiado con largo postgusto.

Maridaje: Guisos tradicionales que si además están elaborados con salsa de vino resultan ideales: rabo de toro guisado, carrilleras de ternera al vino tinto, guisos con guarniciones de verduras dulces (puerro, zanahoria, berenjena o guisantes) como aves a la jardinera. Sugerimos “Paloma torcaz de Etxalar a la vinagreta”

Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C