



## *Bagordi Garnacha Gran Reserva*

**Traubensorte:** 100% Garnacha.

**Jahrgang:** 2001

---

**Weinbereitung:** Dieser Wein ist das Ergebnis einer ausgewogenen Kombination zwischen der Generosität der Erde, die Güte des Klimas und die sorgfältige Hingabe des Menschen. Die über 50 Jahre alten Weinreben bringen das Traubengut höchster Qualität hervor.

Nur in erlesene Jahre werden die Trauben für ein Gran Reserva gewählt. Die 24-monatige Reifung in Fässern aus französischer Eiche und der nachfolgende 36-monatige Flaschenausbau ermöglichen schließlich den Erhalt eines echten Gran Reserva. Der Verlauf der Zeit fügt die Nuancen und die nötige Reife für die Erzeugung eines großartigen Weines hinzu.

---

### **VERKOSTUNG**

**Visuelle Phase:** Reine und leuchtende Kirschrote Farbe mit sehr hoher Farbintensität und violetter Saum.

**Geruchsphase:** Hohe aromatische Eleganz und Intensität. Die Aromen der roten, reifen Früchte ragen über die Nuancen von Quitte, Haselnusslikör und Feige hervor. Wir entdecken auch Kakao-, Balsam und Gewürznoten. Zart und subtil harmonisiert das Holz mit den sortenspezifischen Eigenschaften der Garnacha-Traube.

**Geschmacksphase:** Ausgewogene starke Struktur, behält das Fruchtaroma vereint mit dem feinen Touch der Barrique. Die Jahre werden diesen Wein verfeinern und zu einem eleganten und vornehmen Tischbegleiter entwickeln.

*Empfohlene Ausschanktemperatur: 16°C bis 18°C*

---

Notiz: Wegen der natürlichen Herstellungsverhältnisse können mit der Zeit Sedimente eintreten. Dekantieren empfohlen.