



## Bagordi Graciano Crianza

**Variedades:** 100% Graciano.



**Añadas:** 2008, 2010, 2014

**Grado alcohólico (% vol):** 14,5°

**Crianza:** 12 meses barrica, 12 meses botellero

### Premios

Medalla Oro – Millesime Bio Wine (Francia) 2018

Diploma – Biofach (Alemania) 2009

Medalla Bronce – Millesime Bio Wine (Francia) 2008

**Elaboración:** La selección de uvas exclusivas de la variedad Graciano, de los viñedos de más edad, menor producción y cultivados de forma ecológica, hacen de este Graciano monovarietal, un vino único que conjuga perfectamente las características propias de la variedad con las peculiaridades propias del suelo y del clima. La crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y su posterior reposo en nuestro botellero, confieren a este vino una elegante y atractiva potencia cromática marcada por un intenso color violáceo de lágrima tintada.

### Cata

**Fase visual:** Destaca por su intenso color mora y cereza picota muy cubierto. Ribete sin apenas evolución.

**Fase olfativa:** Muy buena nariz compotada, fruta negra muy madura (mora, grosella negra, arándano) con notas balsámicas y final de café en grano.

**Fase gustativa:** Sabroso, largo y persistente. Tanino muy marcado con notas tostadas de una buena barrica, dando protagonismo a la fruta.

**Maridaje:** Carnes de caza tanto en guisos como a la parrilla acompañan a la perfección las notas de frutas negras silvestres de este vino. Sugerencias: Pichón asado a la parrilla con salsa de vino tinto, Becada guisada, Liebre con chocolate, Ciervo con frutos negros.

*Temperatura óptima de servicio 16°C.*

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