

NAVARDIA JOVEN 2016

organic wine



BODEGA: Bodegas BAGORDI
ORIGEN: DOCa RIOJA



VARIEDADES: 80% Tempranillo, 15% Garnacha y 5% Graciano.
GRADO ALCOHÓLICO (% vol.): 14°
SULFUROSO TOTAL: 69 mg/l

PREMIOS:

Medalla de Bronce – International Wine & Spirits Comp. (Gran Bretaña) 2017
Golden Leaf – Vinum Nature (España) 2014
Medalla de Plata – Biofach (Alemania) 2012 y 2010
1 Estrella – ProWein (Alemania) 2012
Diploma – International Wine Challenge (Gran Bretaña) 2003

ELABORACIÓN: A partir de uvas procedentes del cultivo ecológico, conseguimos este vino joven y afrutado, que destaca por su agradable paladar. Con inusual redondez y perfecto equilibrio, se ha reducido al máximo la presencia de anhídrido sulfuroso haciendo de este vino un producto sano y natural.

También proyecta nuestra vocación y sensibilidad por la agricultura ecológica y sus derivaciones medioambientales.

CATA:

FASE VISUAL: De color rojo picota vivo, bien cubierto y capa media, ribete con destellos violáceos. Se presenta limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Frutas negras y rojas maduras, bien equilibradas con notas especiadas, como el clavo y la pimienta negra. Balsámico y delicado. **FASE GUSTATIVA:** Fresca entrada sabrosa. Se repite la fruta negra que se percibe en nariz, buena estructura con paso largo y persistente, bien acompañado por un ligero tono de bayas silvestres (arándano y grosella espinosa) con marcada nota vegetal y suave tanino secante perfectamente ensamblados en el conjunto.

MARIDAJE: Este vino es ideal para acompañar comidas ligeras, entrantes calientes, legumbres, patatas a la riojana, aves de caza y corral.

Sugerimos: “Yema de huevo de corral con pimiento del cristal y rebozuelos”. El tanino secante va muy bien para eliminar la sensación gomosa de la yema de huevo, por lo que el aporte del pimiento contrarresta el final tánico del vino. La seta rebozuelo le da una nota de madera al plato que se complementa con el vino.

CONSUMO: Temperatura óptima de servicio 15-17°C