

# NAVARDIA CRIANZA 2013

## organic wine

**BODEGA:** Bodegas BAGORDI  
**ORIGEN:** DOCa RIOJA



**VARIETADES:** 80% Tempranillo, 10%, Graciano, 10% Garnacha.  
**GRADO ALCOHÓLICO (% vol.):** 13°  
**SULFUROSO TOTAL:** 60 mg/l  
**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble americano y francés.

### PREMIOS

Medalla de Bronce – International Wine&Spirits Competition (Reino Unido) 2017  
Medalla de Oro – Biofach (Alemania) 2017  
Medalla de Plata – Biofach (Alemania) 2016 & 2012

**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 para la crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, para reposar 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 aportadas por la variedad Graciano. Fondos compotados 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: “El cabrito asado en horno de leña con escarola y cardo rojo”.

**CONSUMO:** Temperatura óptima de servicio 17 a 19°C

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

