

# NAVARDIA RESERVA 2007/8

## organic wine



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



**VARIEDADES:** 60% Tempranillo, 25% Graciano y 15% Garnacha.  
**GRADO ALCOHÓLICO (% vol.):** 13,5°  
**SULFUROSO TOTAL:** 57 mg/l  
**CRIANZA:** 18 meses en barricas de roble francés.

**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 más para la obtención de una mayor estructura y complejidad de los vinos. La larga crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y el reposo en nuestro botellero durante 2 o más años, culminan 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 postgusto largo.

**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".

**CONSUMO:** Temperatura óptima de servicio 16 a 18°C

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