



Usoa de Bagordi

Crianza

Rebsorten: 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Garnacha.

Jahrgang: 2011, 2013
Alkoholgehalt (% vol): 13°
SO₂ gesamt: 75 mg/l

Reifung: 12 Monate im Fass, 12 Monate in der Flasche



Preise

Silbermedaille – London International Wine Challenge (Großbritannien) 2006

Diplom – VIII Rassegna Internazionale (Italien) 2002

Goldmedaille – Concours Mondial Bruxelles (Belgien) 2002

1 Star – Prowein (Deutschland) 2001

Diplom – London International Wine Challenge (Großbritannien) 2001

Diplom – London International Wine Challenge (Großbritannien) 2000

Goldmedaille – Challenge International du Vin (Frankreich) 2014

Weinbereitung: Nach einer sorgfältigen Ernte unserer mehr als 10 Jahre alten ökologischen Weinberge und einer sorgfältigen Bearbeitung mit modernster Technologie und dem maximalen Respekt für die Erhaltung der natürlichen Eigenschaften der Traube werden sehr ausgewählte Weine gewonnen. Nach einem 12-Monatige-Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern, reift der Wein noch für ein Jahr in unserem Flaschenregal.

Verkostung

Visuelle Phase: Intensive leuchtende kirschrote Farbe, sauber, tränenreich.

Geruchsphase: Gute Intensität und aromatische Komplexität, rote Früchte mit sauren Noten typisch für die Sorte Graciano. Geröstete Nuancen werden mit subtilem und angenehm würzigem Balsamico gemischt.

Geschmacksphase: Im Mund zu Beginn sehr großzügig und fruchtig. Sanfter und angenehmer bitterer Finale. Abgang in dem Schokoladen- und Lakritzennoten spürbar werden

Usoa & Küche: Die Sortenzusammensetzung dieses Weines passt zu einer großen Auswahl von Gerichten. Unter ihnen würden wir gegrilltes rotes Fleisch, Braten oder Wildfleisch empfehlen.

Empfohlene Ausschanktemperatur 17°C a 19°C