



Usoa de Bagordi

Erlesene Weinreben

Rebsorten: 50% Tempranillo, 30% Garnacha,
20% Graciano

Jahrgang: 2015

Alkoholgehalt (% vol): 14,5°

SO₂ gesamt: 48 mg/l

Reifung: 6 Monate Barrique, 6 Monate Flaschenausbau



Preise

Goldmedaille – Biofach (Deutschland) 2005

Bronzemedaille – Biofach (Deutschland) 2003

Diplom – VIII Rassegna Internazionale (Italien) 2002

Weinbereitung: Aus unseren besten Bio-Weinbergen. Eine sorgfältige Ausarbeitung mit modernster Technologie und maximalem Respekt, um die natürlichen Eigenschaften des Weins zu bewahren. Auf eine 6 monatige Reifung in französischen Eichenfässern folgen weitere 6 Monate Flaschenausbau.

Verkostung

Visuelle Phase: kirschrote Farbe mittlerer Intensität.

Geruchsphase: Reife Früchte, Erdbeeren und Spätkirschen, sehr gut eingebunden in den für Eichenwälder typischen Röstgrund und an Früchtekompott erinnernde Noten mit Zimt und Lakritze

Geschmacksphase: Im Mund zu Beginn sehr großzügig, ausgeglichene Tanine, anhaltender Nachgeschmack mit einer Dominanz von reifen roten Früchten und gerösteten Harthölzern

Usoa & Küche: Die Sortenzusammensetzung dieses Weines passt zu einer großen Vielfalt von Gerichten. Sehr gehärtete Käsesorten, Iberische Würste, Wurstwaren und rotes Wildfleisch.

Empfohlene Ausschanktemperatur 18°C