



NAVARDIA GRACIANO 2014

organic wine

BODEGA: Bodegas BAGORDI
ORIGEN: DOCa RIOJA



VARIEDAD: 100% Graciano.
GRADO ALCOHÓLICO (% vol.):
14,5º SULFUROSO TOTAL: 78
mg/l
CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés.

PREMIOS:

Medalla de Plata – International Wine&Spirits Competition (Reino Unido) 2017

ELABORACIÓN: La selección de uvas exclusivas de los viñedos de más edad, menor producción y cultivados de forma ecológica, hacen de este Graciano monovarietal, un vino único que conjuga perfectamente las características propias de la variedad con las peculiaridades propias del suelo y del clima. La crianza durante 10 meses en barricas de roble francés y su posterior reposo en nuestro botellero, confieren a este vino una elegante y atractiva potencia cromática, marcada por un intenso color violáceo de lágrima tintada.

CATA:

FASE VISUAL: Destaca por su intenso color mora y cereza picota, muy cubierto. Ribete sin apenas evolución.

FASE OLFATIVA: Muy buena nariz compotada, fruta negra muy madura (mora, grosella negra, arándano...), con notas balsámicas y final de café en grano.

FASE GUSTATIVA: Sabroso, largo y persistente. Tanino muy marcado con notas tostadas de una buena bodega, dando protagonismo a la fruta.

MARIDAJE: Carnes de caza, tanto en guisos como a la parrilla acompañan a la perfección las notas de frutas negras silvestres de este vino.

Sugerencias: “Pichón asado a la parrilla con salsa de vino tinto”, “Becada guisada”, “Liebre con chocolate”, “Ciervo con frutos negros”.

CONSUMO: Temperatura óptima de servicio 16ºC

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