



Bagordi Garnacha Gran Reserva

Variedades: 100% Garnacha.

Añadas: 2001

Elaboración: Este vino es fruto de la generosidad de la tierra, la complicidad del clima y el trabajo entusiasta del hombre. Sus cepas de más de 50 años destilan la esencia de estos elementos condensándola en pequeños racimos de escasa producción. En años especialmente agradecidos culminará su largo ciclo vegetativo para ser elaborado y criado durante 24 meses en barricas de roble francés y 36 meses de reposo en nuestro botellero, hasta alcanzar la categoría de Gran Reserva, siendo el transcurso del tiempo el que aportará los matices y la madurez propias de un gran vino.

CATA

Fase visual: Intenso rojo cereza de tonos violáceos en el borde. Brillante y limpio de preciosa lágrima.
Fase olfativa: Gran elegancia aromática e intensidad. Destacando la fruta roja madura, y recuerdos a dulce de membrillo, higos, licor de avellanas, notas de cacao puro, balsámicos y especiados. Se aprecia la madera de forma sutil y delicada, armonizando con la expresividad propia de la Garnacha.
Fase gustativa: Vino de gran estructura acompañado de buena acidez, mantiene muy presente la fruta agradablemente entremezclada con los finos toques aportados por la bodega. El transcurso del tiempo redondeará este vino hasta hacer de él un elegante y distinguido compañero de mesa.

Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C

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