



Bagordi Graciano Reserva

Variedades: 100% Graciano.

Añadas: 2004

Elaboración: La agricultura ecológica, la exquisita selección de los viñedos de mas edad y maduración mas equilibrada y su elaboración mimada, hacen de este Graciano monovarietal un vino único, que conjuga perfectamente las características propias de la variedad con las peculiaridades propias de suelo, clima y trabajo entusiasta de un gran equipo humano para culminar en un gran vino. La crianza durante 15 meses en barrica de roble Francés y su posterior reposo en nuestro botellero confieren a este vino una elegante y atractiva potencia, así como una suave y aterciopelada acidez a fruta madura con toques tostados y minerales.

CATA

Fase visual: Destaca por su color rojo cereza intenso de capa media y brillante.

Fase olfativa: Vino de alta intensidad aromática, con notas de frutos rojos maduros entremezclados con suaves vainillas y torrefactos. También presenta recuerdos balsámicos y especiados que confieren complejidad al conjunto.

Fase gustativa: En boca se presenta potente, largo y de agradable postgusto. Final de regaliz y mineral muy agradable.

Temperatura óptima de servicio 16°C

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