



Bagordi Reserva

Variedades: 100% Tempranillo.

Añadas: 1999, 2000, 2001, 2005, 2006, 2007, 2008

Elaboración: La cosecha 2005 fue calificada por el Consejo regulador de la D.O.C.a como excelente. Su selección comienza en el viñedo, eligiendo los mejores pagos. La elaboración y crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y la prolongada estancia en botella, darán a este vino la redondez y elegancia de un clásico de Rioja.

CATA

Fase visual: Color rojo cereza con cierta evolución, de capa media, limpio y brillante, buena lagrima.

Fase olfativa: Predominan los toques balsámicos y los especiados tales como, cuero limpio, almendras tostadas, granos de café, pimienta negra, clavo en un segundo plano encontramos fruta roja maduras y frutas compotadas que ayudan a redondear un elegante conjunto.

Fase gustativa: Gran redondez en su paso por boca, taninos muy bien pulidos, se vuelven a repetir en boca los balsámicos y especiados, ligera frutuosidad. Largo y agradable postgusto.

Temperatura óptima de servicio 18°C

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