



# NAVARDIA GRACIANO 2014

## organic wine

**BODEGA:** Bodegas BAGORDI

**ORIGEN:** DOCa RIOJA

**VARIEDAD:** 100% Graciano.

**GRADO ALCOHÓLICO (% vol.):** 14,5°

**SULFUROSO TOTAL:** 78 mg/l

**CRIANZA:** 10 meses en barricas de roble francés.

**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 barrica, dando protagonismo a la fruta.

**GASTRONOMÍA:** 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 16°C

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

**LOGÍSTICA:**

**BOTELLAS POR CAJA:** 6 botellas

**BOTELLAS POR EURO PALLET:** 600 botellas

**PESO TOTAL DE LA CAJA:** 7,5 kg (aprox.)