



Usoa de Bagordi Crianza

Varietades: 80% Tempranillo, 10% Graciano y 10% Garnacha.

Añadas: 2011, 2012, 2013

Elaboración: Tras una cuidadosa vendimia de nuestros viñedos ecológicos de más de 10 años y una esmerada elaboración empleando la más moderna tecnología y el máximo respeto para salvaguardar las características naturales de la uva, se obtienen vinos muy seleccionados. La crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, dan paso a las botellas, donde reposan en nuestro botellero durante un año.

CATA

Fase visual: Rojo cereza intenso de capa alta, sin evolución, limpio y brillante con abundante lágrima.

Fase olfativa: Buena intensidad y complejidad aromática, frutas rojas con notas ácidas, aportada por la variedad Graciano. Fondos computados y ricos torrefactos con sutiles y agradables especia-dos y balsámicos.

Fase gustativa: Estructura carnosa muy bien conjunta, buena fruta, ligero amargor a regaliz que poco a poco va dejando pasó al chocolate negro y ligeros tostados.

Temperatura óptima de servicio 18°C

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