



Usoa de Bagordi Gran Reserva

Varietades: 60% Tempranillo, 40% Graciano.

Añadas: 2008

Elaboración: Un vino así no es fruto de la casualidad. Su selección comienza en el viñedo, eligiendo los mejores pagos. La elaboración y crianza durante 24 meses en barricas de roble francés y la prolongada estancia en botella durante 36 meses, darán a este vino la redondez y elegancia de un clásico de Rioja.

CATA

Fase visual: Color rojo cereza, de capa media, limpio y brillante, lágrima intensa y ligeramente tintada.

Fase olfativa: Gran intensidad y diversidad aromática, fruta roja madura, frutos secos recién tostados, cacao, finas vainillas perfectamente acompañados de sutiles balsámicos y especiados.

Fase gustativa: Se muestra redondo y muy bien estructurado, taninos dulces, cierto toque frutal pese a su edad, todo ello perfectamente mixturado con los aportes propios de las mejores maderas francesas, como son los torrefactos, chocolates, etc.

Acompaña muy bien a caza menor y guisos como liebre con chocolate, caldereta de cordero, rabo de buey, así como a quesos curados.

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.