



Usoa de Bagordi Joven

Varietades: 80% Tempranillo, 15% Garnacha y 5% Graciano.

Añadas: 2015

Elaboración: A partir de uvas procedentes de cultivo ecológico, conseguimos este vino, joven y afrutado que destaca por su agradable paladar. Con inusual redondez y perfecto equilibrio, se ha reducido al máximo la presencia de anhídrido sulfuroso haciendo de este vino un producto sano y natural. También proyecta nuestra vocación y sensibilidad por la agricultura ecológica y sus derivaciones medioambientales.

CATA

Fase visual: De color rojo picota vivo, bien cubierto y capa media-alta, ribete con destellos violáceos. Se presenta limpio y brillante.

Fase olfativa: Frutas negras y rojas maduras, bien equilibradas con notas especiadas, como el clavo y la pimienta negra. Balsámico y delicado.

Fase gustativa: Fresca entrada sabrosa. Se repite la fruta negra que se percibe en nariz, buena estructura con paso largo y persistente, bien acompañado por un ligero tono de bayas silvestres (arándano y grosella espinosa) con marcada nota vegetal y suave tanino secante perfectamente ensamblados en el conjunto.

Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C
