



## *Usoa de Bagordi* *Vendimia Seleccionada*

**Varietades:** 50 % Tempranillo, 30% Garnacha y 20% Graciano.

**Añadas:** 2014

---

**Elaboración:** Procedente de nuestros mejores viñedos ecológicos. Una cuidadísima elaboración empleando la más moderna tecnología y el máximo respeto para salvaguardar las características naturales del vino. Una crianza durante 6 meses, en barricas de roble francés, tras la cual reposan en nuestro botellero durante otros 6 meses.

---

### **CATA**

Fase visual: Rojo picota de intensidad media-alta.  
Fase olfativa: Fruta madura, fresas y cerezas tardías, muy bien integrada en fondo de tostados propios de las maderas de roble y notas que recuerdan a compota de frutas con canela y regaliz.  
Fase gustativa: Muy potente en boca, con buena carga tánica que se suavizará con su periodo de permanencia en botella. Paso largo y post-gusto persistente con predominio de las frutas rojas maduras y los tostados de maderas nobles.

*Temperatura óptima de servicio 18°C*

---