



Bagordi Blanco

Varietades: 50% Sauvignon Blanc y
50% Garnacha blanca.

Elaboración: La variedad blanca Garnacha Blanca. Es la más extendida de La Rioja. Se vendimia en su momento óptimo de maduración aprovechando las horas del día de menor temperatura. El mosto, se extrae tras una maceración en frío previa con los hollejos, y se lleva a fermentar en depósitos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación es en torno a los 16°C consiguiendo de esta forma mantener todos los caracteres aromáticos frutales naturales de la uva. Tras la fermentación alcohólica, se hace una prolongada maceración con las lías finas.

CATA

Fase visual: Color amarillo pajizo dorado, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas intensos y con finura, que recuerdan a frutas maduras, flores y frutos exóticos ó cítricos.

Fase gustativa: Vino fresco y vivaz, con ligero amargor y listo para ser disfrutado, se muestra muy fácil de tomar por su agradable acidez, muy frutoso y envolvente en su percepción final. Elegante en la vía retronasal.

Temperatura óptima de servicio 8°C.
