



Bagordi Cosecha 6 Meses Barrica

Varietades: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

Añadas: 2014

Elaboración: Las variedades clásicas de Rioja, son vendimiadas en su momento óptimo de maduración, y vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación ronda los 28°C y la prolongada maceración con los hollejos, hace que se obtenga el punto justo de color y estructura.

CATA

Fase visual: Rojo granate con ribete violáceo, capa media-alta, limpio y brillante. Buena lagrima.

Fase olfativa: Gran expresividad frutal, grosellas zarzamoras, frambuesas y finísimo regaliz negro sobre un fondo de balsámicos y especiados que le dan complejidad y elegancia.

Fase gustativa: Persiste la fruta con una agradable acidez y bien acompañada por un madero perfectamente ensamblada en el conjunto.

Temperatura óptima de servicio 16°C.
