



BAGORDI

BLANCO

FERMENTADO EN BARRICA



Variedades: Garnacha Blanca y Sauvignon Blanc

Añada: 2024

ELABORACIÓN

Coupage de las variedades blancas minoritarias en Rioja Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca. Se vendimian por separado, en su punto justo de madurez, la primera a finales de Agosto y segunda a mediados de Septiembre, siempre de forma nocturna aprovechando así las horas del día de menor temperatura y evitando oxidaciones. El mosto, se extrae con un ligero prensado tras una maceración en frío previa con los hollejos, y se lleva a decantar por frío en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente la fermentar se lleva a cabo en barricas de roble francés nuevo de 225 y 500 lts. de capacidad. La temperatura de fermentación es en torno a los 14º C, siendo un proceso natural lento, consiguiendo de esta forma potenciar todos los caracteres frutales naturales de las uvas y añadir el aporte tánico y aromático del roble francés. Tras la fermentación alcohólica, se hace una prolongada crianza sobre las lías en la misma barrica, con batonage 3 veces por semana, hasta 6 meses en total.

CATA

Fase visual: Color amarillo ligeramente pajizo, pálido, limpio y brillante con irisaciones verdosas.

Fase olfativa: Aroma intenso y atrayente, que recuerda a frutas de carne dulce y madura, junto a aromas especiados, de vainilla, torrefactos, tostados y otros aromas sensuales y complejos.

Fase gustativa: Vino largo y muy intenso en boca. Con amplias sensaciones tánicas y dulces al mismo tiempo. Elegante y persistente en la vía retronasal, con notas de pastelería y maderas y además de frutas blancas. Su carácter y su untuosidad larga y envolvente lo hacen enormemente atractivo y elegante.

Temperatura óptima de servicio 8º C a 10º C