



Bagordi Crianza

Varietades: 80% Tempranillo y 20% Graciano.

Añadas: 2012

Elaboración: Una esmerada vendimia, posterior fermentación con la ayuda de la más moderna tecnología. Una crianza durante 12 meses en barricas de roble americano, tras la cual pasa al menos un año en nuestro botellero antes de que usted pueda disfrutar de este vino. Todo ello hace que sea un vino de larga vida y el mejor acompañante en las mesas más exigentes.

CATA

Fase visual: Rojo cereza intenso, toque violáceo, capa alta, muy buena lágrima, limpio y brillante.

Fase olfativa: Gran intensidad aromática, persistentes frutos rojos maduros que se entremezclan con suaves vainillas, canela y sutiles torrefactos, perfectamente acompañados por balsámicos y especiados dando lugar a un gran conjunto.

Fase gustativa: Potente estructura, aún por domar por el merecido paso por botella, gran frutuosidad perfectamente ensamblada con la selectas maderas de roble que lo han criado, largo y agradable post-gusto, final a regaliz negro.

Temperatura óptima de servicio 18°C a 19°C

Nota: Por sus especiales condiciones de elaboración pueden producirse ciertas precipitaciones con el paso del tiempo.