



Bagordi Garnacha Reserva

Variedades: 100% Garnacha.

Añadas: 1998, 2000, 2001, 2002

Elaboración: Variedad perfectamente adaptada a las condiciones climáticas y a los suelos más pobres de nuestra comarca. Con sus más de 50 años, estas cepas retorcidas por el transcurso de los años y los rigores climáticos, nos proporcionan las mejores uvas. La recolección se realiza manualmente en cajas de pequeño tamaño para conseguir que los racimos lleguen en las mejores condiciones a la bodega. La meticulosa elaboración, la crianza durante 14 meses en barricas de roble francés y americano y el merecido reposo durante 24 meses en nuestro botellero, han hecho posible este gran vino, pleno de matices para el disfrute de los paladares más exigentes.

CATA

Fase visual: Cereza intenso de capa media, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aroma profundo y elegante, dominando las frutas rojas maduras sobre fondo mineral y especiado, como clavo, pimienta negra. La madera se aprecia sutil y delicada, en perfecta armonía con la expresividad varietal propia de la Garnacha.

Fase gustativa: Estructurado y redondo. Taninos dulces que proporcionan untuosidad muy agradable. En el retrogusto mineral y fruta al igual que en nariz.

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.