



Bagordi *Graciano Crianza*

Variedades: 100% Graciano.

Añadas: 2010

Elaboración: La selección de uvas exclusivas de la variedad Graciano, de los viñedos de más edad, menor producción y cultivados de forma ecológica, hacen de este Graciano monovarietal, un vino único que conjuga perfectamente las características propias de la variedad con las peculiaridades propias del suelo y del clima. La crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y su posterior reposo en nuestro botellero, confieren a este vino una elegante y atractiva potencia cromática marcada por un intenso color violáceo de lágrima tintada.

CATA

Fase visual: Destaca por su intenso color mora y cereza picota muy cubierto. Ribete sin apenas evolución.

Fase olfativa: Muy buena nariz compotada, fruta negra muy madura (mora, grosella negra, arándano) con notas balsámicas y final de café en grano.

Fase gustativa: Sabroso, largo y persistente. Tanino muy marcado con notas tostadas de una buena barrica, dando protagonismo a la fruta.

Temperatura óptima de servicio 16°C.

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