



# BAGORDI

## GRAN RESERVA

**Variedades:** Tempranillo, Graciano.

**Añada:** 2008

### ELABORACIÓN

Un vino así no es fruto de la casualidad. Su selección comienza en el viñedo, eligiendo las mejores uvas de los mejores pagos. Una elaboración lenta, cuidada y natural para pasar a una crianza durante 24 meses en barricas de roble francés y la prolongada estancia en botella durante años, darán a este vino la redondez y la elegancia de un clásico de Rioja.

### CATA

**Fase visual:** Color rojo cereza, de capa media, limpio y brillante, lágrima intensa y ligeramente tintada.

**Fase olfativa:** Gran intensidad y diversidad aromática, fruta roja madura, frutos secos recién tostados, cacao, finas vainillas perfectamente acompañados de sutiles balsámicos y especiados.

**Fase gustativa:** Se muestra redondo y muy bien estructurado, taninos dulces, cierto toque frutal pese a su edad, todo ello perfectamente ensamblado con los aportes propios de las mejores maderas francesas, como son los torrefactos, chocolates, etc. Acompaña muy bien a caza menor y guisos como liebre con chocolate, caldereta de cordero, rabo de buey, así como a quesos curados.

*Temperatura óptima de servicio 16°C a 18°C*

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