



BAGORDI

MATURANA CRIANZA

Variedades: Maturana Tinta.

Añadas: 2022

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa vendimia de nuestra viña ecológicos y una esmerada elaboración con una fermentación a baja temperatura, y una maceración postfermentiva, confieren a este vino una extraordinaria madurez. La maduración durante 12 meses en barricas de roble francés, junto con la crianza sobre lías, dan paso a un reposo en botella, donde permanecerá en nuestro botellero durante un año mínimo.

CATA

Fase visual: Rojo picota intenso de capa alta, con reminiscencias violáceas, limpio y brillante con abundante lágrima.

Fase olfativa: Alta intensidad y complejidad aromática, especiados, valsámicos, pimienta, frutas rojas con notas ácidas todos ellos perfectamente integrados.

Fase gustativa: Gran volumen y estructura, tanino potente y maduro. Acidez equilibrada, presencia de fruta madura, y una retronasal balsámica, dan paso a un postgusto muy largo y agradable.

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