



BAGORDI

ROSADO



Varietades: Garnacha tinta

Añadas: 2024

ELABORACIÓN

Maceración en frío entre 2 a 3 horas aproximadamente de uvas ligeramente depalilladas de variedad garnacha tinta. Tras esta breve maceración se procede al sangrado por gravedad del mosto para su posterior fermentación a 12 °C. Las levaduras autóctonas de la uva se encargarán de transformar el azúcar en alcohol, respetando la naturaleza aromática de las frutas rojas de la uva. Tras la fermentación alcohólica, se hace una crianza sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable para conseguir una sensación en boca larga y equilibrada

CATA

Fase visual: Color rosa pálido muy vivo, limpio y brillante, con orla violácea juvenil.

Fase olfativa: Aroma fresco y afrutado que recuerda a fruta roja ácida bien madura, (frambuesas y fresas silvestres) con notas florales que recuerdan a pétalos de rosa y final vegetal, con restos de carbónico natural proveniente de la fermentación que le proporcionan una sensación y frescura características.

Fase gustativa: Entrada fresca en boca con notas ácidas en las que destacan los aromas primarios típicos de la Garnacha. Post-gusto prolongado, equilibrio entre acidez frutal y vegetal.

Temperatura óptima de servicio 8-10°C