



NAVARDIA RESERVA 2008

organic wine

BODEGA: Bodegas BAGORDI

ORIGEN: DOCa RIOJA

VARIETADES: 60% Tempranillo, 25% Graciano y 15% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO (% vol.): 13,5°

SULFUROSO TOTAL: 57 mg/l

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés.

ELABORACIÓN: Procedentes de nuestros viñedos ecológicos más antiguos y de menor producción, seleccionamos las mejores uvas de las diferentes variedades. En su elaboración empleamos la más moderna tecnología y la fermentación controlada a la temperatura adecuada, para preservar las cualidades aromáticas y frutales de la uva. La maceración con los hollejos se prolonga más para la obtención de una mayor estructura y complejidad de los vinos. La larga crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y el reposo en nuestro botellero durante 2 o más años, culminan el proceso previo a su salida al mercado.

CATA:

FASE VISUAL: Color rojo cereza muy cubierto, con destellos rubíes, sin apenas evolución. Limpio y brillante, de abundante lágrima.

FASE OLFATIVA: De gran expresividad y complejidad aromática: nariz de fruta roja y negra compotada, con notas almizcladas y fondos tostados, finales de cacao amargos.

FASE GUSTATIVA: Boca carnosa y sabrosa, fruta roja y negra de hueso, con tanino algo amargo que denota frescura. Final de chocolate especiado con postgusto largo .

GASTRONOMÍA: Guisos tradicionales, que si además están elaborados con salsa de vino resultan ideales: Rabo de toro guisado, carrilleras de ternera al vino tinto, guisos con guarniciones de verduras dulces (puerro, zanahoria, berenjena o guisantes), como aves a la jardinera. Sugerimos: "Paloma torcaz de Etxalar a la vinagreta".

CONSUMO: Temperatura óptima de servicio 16 a 18°C

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

LOGÍSTICA:

BOTELLAS POR CAJA: 6 botellas

BOTELLAS POR EURO PALLET: 600 botellas

PESO TOTAL DE LA CAJA: 7,5 kg (aprox.)