



NAVARDIA CRIANZA 2012

organic wine

BODEGA: Bodegas BAGORDI
ORIGEN: DOCa RIOJA

VARIETADES: 80% Tempranillo, 10%, Graciano, 10% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO (% vol.): 13°
SULFUROSO TOTAL: 90 mg/l
CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

ELABORACIÓN: Tras una cuidadosa vendimia de nuestros viñedos ecológicos de más de 10 años y una esmerada elaboración, empleando la más moderna tecnología y el máximo respeto para salvaguardar las características naturales de la uva, se obtienen vinos muy seleccionados para la crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, para reposar en nuestro botellero durante un año.

CATA:

FASE VISUAL: Rojo cereza intenso de capa alta, sin evolución, limpio y brillante con abundante lágrima.

FASE OLFATIVA: Buena intensidad y complejidad aromática, frutas rojas con notas ácidas aportadas por la variedad Graciano. Fondos computados y ricos torrefactos con sutiles y agradables especiados y balsámicos.

FASE GUSTATIVA: Estructura carnosa muy bien conjuntada, buena fruta, ligero amargor a regaliz que poco a poco va dejando paso al chocolate negro, y ligeros tostados.

GASTRONOMÍA: La composición varietal de este vino sugiere gran variedad de platos. Entre ellos destacarían las carnes rojas a la brasa, asados de leña, así como carnes de caza. Sugerimos: "El cabrito asado en horno de leña con escarola y cardo rojo".

CONSUMO: Temperatura óptima de servicio 17 a 19°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.)