

Sigva

Bagordi

Artikelnummer: 2155

Ursprung: Rioja

Druva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Årgång: 2018

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkapsyl

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av mörka körsbär, färska örter, skogshallon, viol och lakrits.

Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

Skörd/Vinifikation:

Bagordi är ett ungt vin som endast har lagrats på rostfria ståltankar, för att bibehålla den fruktiga och fräscha smaken.

Druvorna skördas och sorteras för hand.

Passar till:

Utmärkt till exempelvis grillat rött kött och till rätter med fläsk eller fågel, serverat med enklare tillbehör såsom rostade grönsaker. Passar också perfekt till ost-och charkbrickan eller som ett lättsamt sällskapsvin.

Information om producent:

Familjen Carcar har producerat vin på samma plats i Rioja, i 14 generationer sedan 1723. Familjefilosofin bygger på att det krävs gedigen kunskap samt hårt arbete för att verkligen bemästra konsten att skapa ett gott vin. Vingården ligger vid flodbankarna till Ebro och Ega, mellan städerna Andosilla och San Adrián. Klimatet är dramatiskt med varma och torra somrar, följt av kalla vintrar. Kyliga, nordliga vindar som håller vinrankorna friska, bra dränage och varierad jordmån ger perfekta förhållanden för ekologiskt odlade druvor.