



BAGÚS

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Tinta del País.

Edad del viñedo: 85 años

Altura: 850 m

Origen: Pago de Manvirgo

Suelo: Calcáreo

Vendimia: A mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección.

Elaboración: Fermentación a 28 ° C.

Edad de las Barricas: Nuevas

Crianza en barricas: 14 meses en barricas de roble. 80% francés, 20% americano.

Crianza en botella: 18 meses.

Producción: 5.000 – 8.000 botellas

Notas de cata: Color picota bien cubierto con notas violáceas. Complejo y elegante, a la vez que potente, con aromas de fruta madura, especiados, chocolate, Combina muy bien su gama de aromas primarios y terciarios. Sabroso y equilibrado, con mucha concentración y carnosidad. Complejidad de aromas por vía retronasal.