



## *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.

---