

BAI GORRI

BAIGORRI DE GARAGE

Descripción

Vino tinto elaborado con viñas muy viejas de escasa producción. Uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Largas maceraciones prefermentativas en tinos de madera que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva para posteriormente, y una vez concluida la fermentación alcohólica, pasar a la fase de prensado utilizando, especialmente para este vino, una prensa vertical.

Los vinos, junto con sus lías, se colocan en barricas nuevas de roble francés que se introducen en unos cuartos especiales a temperaturas alrededor de 20° para realizar la fermentación maloláctica. Terminada esta fase todas las barricas pasan a ocupar una galería controlada protegida de la climatología exterior, que en los meses de invierno es dura, llegando en muchos casos a temperaturas bajo cero.

Regularmente todas las barricas son controladas por el personal propio de laboratorio, siendo un panel de cata el que decide el tiempo que este vino va a permanecer en la bodega.

Las singulares características de la uva utilizada, así como todo el esmeradísimo proceso que se sigue, hace que la producción de este vino sea limitada, dependiendo de los años y que, por consiguiente, sea éste el vino exclusivo de la Bodega.

Notas de Cata

Color picota intenso, aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo. Sensación de fruta macerada, ciruelas pasas, tabacos y ahumados, regaliz. Muy sabroso y redondo, equilibrio entre los taninos que aporta una elegante madera de roble francés y la propia de las uvas. Final muy largo y persistente.

Maridaje

Para acompañar cualquier tipo de plato, especialmente los postres. Igualmente con verduras a la plancha, carnes, cocidos y platos de alta restauración.



BAI GORRI DE GARAGE

Vino elaborado con uvas de viñas muy viejas y escasa producción de la variedad tempranillo, seleccionadas grano a grano manualmente. De color rojo picota intenso, y aromas de fruta compotada, con notas de tabaco y regaliz. La untuosidad que le confieren sus taninos le hacen un vino elegante y persistente en la nota de cata.

R I O J A
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



BAI GORRI

BAIGORRI DE GARAJE

MARCA COMERCIAL: BAIGORRI DE GARAJE
TIPO DE VINO: TINTO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. CALIFICADA RIOJA
PORCENTAJE DE VARIEDADES: 100 % Tempranillo

MECANIZACIÓN: Despalillado
PRENSADO: Por prensa Vertical
FERMENTACIÓN: Tino de Madera
TEMPERATURA FERMENTACIÓN: 28 ° C.
PROCESOS ESPECIALES:
- CLARIFICACIÓN con albúmina de huevo
- FILTRACIÓN: No

TIEMPO DE CRIANZA: Mínimo 18 meses en bodega
TIPO DE BARRICA: 100% Roble francés
PRESENTACIÓN EN BOTELLA: Byblos de 75 cl.

DATOS LOGISTICOS 0,75 L.

BOTELLA

Tipo de botella	TRONCOCONICA BYBLOS
Capacidad	0,75 L.
Peso Bruto	1,47 kg.
Peso vidrio	0,72 kg.
Tipo de corcho	FLOR (49x24 mm.)
Tipo de Cápsula	Estaño
Alto x Largo x Ancho	33 x 8,05 x 8,05 cm.
Cod. EAN	8437005060227

CAJA

El número de lote figura en cápsula y caja

Tipo de caja	1 + 1
Unidades Caja	6 botellas
Peso bruto	9,26 kg.
Peso Cartón	0,44 kg.
Alto x Largo x Ancho	34 x 16,5 x 24,3 cm.
Cod. EAN	8437005060609

PALET

Tipo de palet	Europalet (80 x 120 cm.)
Unidades palet	84 cajas
Unidades capa	21 cajas
Peso bruto	800 kg.
Peso Palet	22,50 kg.
Tipo protección palet	Film Retráctil
Alto (inc. palet) x Largo x Ancho	150 x 80 x 120 cm.

BODEGAS BAIGORRI S.A.U.

Ctra. Vitoria-Logroño, km. 53 - 01307 Samaniego (ÁLAVA)
Tel.: 945 609 420 - Fax: 945 609 407 - www.bodegasbaigorri.com