

> BAIGORRI TEMPRANILLO



100% Tempranillo



4 meses en barricas de roble francés nuevo

- Fermentación: depósitos de acero inoxidable en abierto a 24°
- Clarificación: Sí, con proteína de origen vegetal
- Filtración: Sí, por placas

Vino tinto elaborado parte con racimos enteros y parte despallados. Uvas maceradas en depósitos de acero inoxidable con largas fermentaciones intracelulares. Para la extracción final del vino se utiliza una prensa neumática, pasando a depósitos de acero inoxidable para la fermentación maloláctica. El vino se redondea 4 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Destaca su aroma afrutado a grosellas y moras con notas de regaliz, pastillas Juanola y perfumes florales. Su paso en boca resulta agradable, elegante y afrutado con final balsámico. Equilibrado y con capacidad media de guarda.

