

> BAIGORRI B-70



100% Tempranillo de viñas viejas de más de 70 años



Mínimo 22 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: tino de madera a 28°
- Fermentación maloláctica: barricas nuevas de roble francés
- Clarificación: No
- Filtración: No

Vino con una producción inferior a 2.000 botellas. Largas maceraciones prefermentativas que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva y fermentación alcohólica en tinos de roble francés de 5.000 kg. Después pasa, junto con sus lías, a barricas nuevas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica a 20° con batonnages frecuentes.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso con aromas de fruta madura con matices minerales. Un vino complejo, elegante, redondo y muy equilibrado entre fruta y madera. Final muy largo y persistente.



B70 es un tesoro que nace del cultivo sostenible en unas pequeñas parcelas especiales en la Sierra de Cantabria, corazón de Rioja. Sus viñas de más de 70 años, con suelos y clima únicos, junto con nuestro método de elaboración por gravedad hacen de este vino un regalo para los sentidos.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA