

# > BAIGORRI MATURANA



100% Maturana



14 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: en barrica abierta de 225 l. a 22-24°
- Fermentación maloláctica: en barrica de roble francés
- Clarificación: Sí
- Filtración: Sí

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Maturana. Elaborado en 4 barricas de 225 l. de manera artesanal. El desgranado de la uva es manual y luego se desarrolla una maceración intracelular de 5 días. Durante la fermentación alcohólica se bazuquea manualmente mojando el sombrero. Después pasa a barrica de roble francés para realizar la maloláctica con temperatura a 21°. Por sus características, se considera un auténtico vino de garaje.

## NOTAS DE CATA

Vino color púrpura profundo. El aroma es limpio con fruta compotada, cálido con una madera bien integrada que le da notas de cacao y pastelería. En boca resulta sabroso, amplio y largo. Con un perfil aromático sorprendente y muy potente.

