

> BAIGORRI ROSADO



 50% Tempranillo y 50% Garnacha

- Fermentación alcohólica: depósitos de acero inoxidable entre 15-20°
- Clarificación: Sí, con bentonita
- Filtración: Sí, por placas

Vino rosado elaborado con uva despalillada y seleccionada a mano utilizando mesas de selección por vibración y peso. Es un vino joven fermentado a baja temperatura juntamente con sus lías que, tras un proceso de clarificación y filtración es embotellado en el mes de febrero.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo vivo y atractivo con intensos aromas en nariz a frutas rojas, banana, piña y gominolas. En boca es suave y equilibrado con un largo e intenso final.

