

> BAIGORRI BELUS



85% Mazuelo, 10% Tempranillo y 5% Garnacha



14 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: depósitos de acero inoxidable a 27°
- Fermentación maloláctica: barricas de roble francés
- Clarificación: No
- Filtración: No

Vino elaborado con uvas de la variedad Mazuelo y otras uvas autóctonas despalilladas sin estrujar y maceradas en depósitos de acero inoxidable con largas fermentaciones intracelulares. Realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de color roja picota intenso. Destacan aromas a frutas rojas con matices de olivas negras. En boca es untuoso, elegante y persistente al paladar. Un vino realmente distinto a los que BAIGORRI nos tiene acostumbrados.

