

# > BAIGORRI FINCA LAS NAVAS



100% Tempranillo  
4-8 meses en tinos de roble francés de 5000 l  
sobre sus lías

- Fermentación alcohólica: en tinos de madera de roble francés
- Fermentación maloláctica: tinos de madera de roble francés
- Clarificación: Sí
- Filtración: No

Vino tinto elaborado con uvas de la Finca Las Navas, un auténtico tesoro basado en la selección masal de la planta Tempranillo. Es una parcela que se cría junto a la bodega con el mimo y esmero de una gran plantación cercana a las 4 hectáreas y con una orientación norte-sur y suelo arcillo-calcáreo, típico de la Rioja Alavesa. Este vino de finca se elabora en tinos de madera de roble francés de 5000 l de manera artesanal con la uva despalillada y en granos enteros. Anteriormente se utiliza nieve carbónica para desarrollar una maceración intracelular lo más prolongada posible. Durante la fermentación alcohólica, que dura 30 días, se remonta por gravedad. Realiza la fermentación maloláctica en los tinos y tiene un periodo de crianza de entre 4 y 8 meses sobre sus lías.

## NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta con ribetes violáceos y aromas a fruta fresca, hierbas aromáticas, tabacos, ahumados y regaliz. En boca es muy sabroso y redondo con un buen equilibrio entre los taninos que aporta una elegante madera de roble francés y los propios de las uvas. Final elegante y persistente.

# BAI GORRI

