

# > BAIGORRI ROSADO



25% Tempranillo, 55% Viura  
y 20% Gamacha

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

Vino rosado elaborado con uvas despalilladas y seleccionadas 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 rosado pálido y atractivo con intensos aromas frutales de cítricos, piña y gominolas. En boca es suave y equilibrado con un largo e intenso retronasal.

# BAI GORRI

