

# > BAIGORRI FINCA LAS NAVAS GARNACHA BLANCA



Variedades: 60% Garnacha Blanca, 20% Maturana Blanca y 20% Viura de viña vieja



Maceración en frío previa al prensado.  
Fermentación en barricas de roble francés domadas al agua y posterior crianza de dos meses sobre lías

- Fermentación alcohólica: en barricas de roble francés domadas al agua
- Clarificación: Sí
- Filtración: Sí

Vino blanco elaborado con uvas de Garnacha Blanca y Maturana Blanca de Finca Las Navas. Proviene de una parcela plantada en 2020 en un viñedo que se cría junto a la bodega con el mimo y el esmero de una gran plantación, en una zona protegida del sol del atardecer por una montaña al oeste y donde también se localiza una pequeña zona de Viura plantada en 1934. Cercana a las 0.5 hectáreas en total, cuenta con suelo arcillo calcáreo, típico de Rioja Alavesa. Sistema de plantación en vaso conducido por alambres y altitud entre 500 y 600 m. Vendimia manual y temprana para favorecer la fruta. Elaborado en barricas de roble francés domadas al agua de 225 l y crianza posterior de 2 meses sobre sus lías. Un auténtico tesoro basado en la selección masal de Garnacha y Maturana blanca.

## NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido con toques verdosos brillantes. En nariz tiene un marcado aroma fresco con ligeros toques de hierbabuena y manzana verde con notas cítricas y una intensidad media. En boca es fresco, untuoso, redondo y con un final largo y agradable. Su buena acidez hará que se mantenga fresco en el tiempo y conserve toda su complejidad aromática.

