

# > BAIGORRI BLANCO

Fermentado en Barrica



90% Viura y 10% Malvasía



6-8 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: Barrica de roble francés a 20°
- Clarificación: Sí, con bentonita
- Filtración: Sí, por placas

Vino elaborado con uva despallada y seleccionada grano a grano. Macera unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a prensa. La fermentación y crianza se realiza en barrica nueva de roble francés junto con sus lías, batonándose regularmente durante 6-8 meses. Su crianza sobre lías le otorga personalidad y elegancia relevantes.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. Intenso en nariz donde destacan las sensaciones frutales y balsámicas con toques minerales. Su paso por boca es muy complejo, elegante y untuoso con un final largo y persistente.

