

> BAIGORRI FINCA LA QUINTANILLA VIÑEDO SINGULAR



100% Tempranillo de viñas viejas de más de 65 años



24 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: tinos de madera de 5.000 kg.
- Fermentación maloláctica: barricas nuevas de roble francés
- Clarificación: Sí
- Filtración: No

Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo de un viñedo exclusivo de los denominados "Viñedo Singular". Es una viña aislada, única por sus particularidades agroclimáticas y rodeada por monte bajo lleno de hierbas aromáticas.

Tiene una producción pequeña de 5.000 kg. por hectárea. Realiza la premaceración y fermentación alcohólica en tinos de madera de 5.000 l. y, posteriormente, la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y la posterior crianza de 24 meses en barrica.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo y notas de tabaco, ahumados y balsámicos. En boca es muy sabroso y redondo con un gran equilibrio entre madera y fruta y un final muy largo y persistente. Un vino de guarda.

