

> BAIGORRI FINCA LAS NAVAS MATURANA



100% Maturana



14 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: en barrica abierta de 225 l. a 22-24°
- Fermentación maloláctica: en barrica de roble francés
- Clarificación: Sí
- Filtración: Sí

Las Navas es la primera viña plantada por la bodega en el año 2010. Una parcela que se cría junto a la bodega con el mimo y esmero de una gran plantación. Cercana a las 0,4 hectáreas, cuenta con un suelo arcillo-calcáreo, típico de la Rioja Alavesa. Un auténtico tesoro basado en una planta única de maturana, con un sistema de conducción en vaso sobre alambres. Este vino está elaborado en barricas de 225 litros y después sometido a un envejecimiento de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Realiza la fermentación maloláctica y posterior evolución sobre sus lías en depósitos especiales.

NOTAS DE CATA

Vino color púrpura profundo. El aroma es limpio con fruta compotada, cálido con una madera bien integrada que le da notas de cacao y pastelería. En boca resulta sabroso, amplio y largo. Con un perfil aromático sorprendente y muy potente.

