

> BAIGORRI MENDI



 90% Tempranillo, 5% Gamacha 5% Autóctonas

 14 meses en barricas de roble francés y americano

- Fermentación alcohólica: depósitos de acero inoxidable entre 16-34°
- Fermentación maloláctica: depósitos de acero inoxidable
- Clarificación: Sí, con proteína de origen vegetal
- Filtración: No

Vino elaborado con uvas despalilladas sin estrujar maceradas en depósito con largas fermentaciones intracelulares. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino se distribuye en barricas de roble francés y americano, haciendo el coupage final antes de su puesta en botella.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota intenso donde sobresalen los aromas a fruta negra compotada, especias y lácteos. Equilibrio entre fruta y madera, fresca y concentración con una larga vía retronasal. En boca es elegante y sedoso.

