

> BAIGORRI RESERVA



100% Tempranillo de viñas viejas de más de 45 años



18 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: Tino de madera 16-34°
- Fermentación maloláctica: Barrica nueva de roble francés
- Clarificación: Sí, con proteína de origen vegetal
- Filtración: No

Vino tinto elaborado con uva despalillada estrujada procedente de viñas viejas. Maceraciones largas y controladas aplicando regulación de temperatura en tinos de madera. Remontados naturales por gravedad y pigeage para la mejor extracción de los compuestos polifenólicos.

NOTAS DE CATA

Vino de color picota intenso de capa alta con aromas a frutas negras y compotadas. Elegantes tonos ahumados, especiados y lácteos sobre un grato fondo balsámico. Gran equilibrio entre concentración y frescura. Largo e intenso final persistiendo en el paladar.

