

> BAIGORRI DE GARAGE

BAI GORRI



100% Tempranillo de viñas viejas de más de 65 años



22 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: tino de madera a 28°
- Fermentación maloláctica: barricas nuevas de roble francés
- Clarificación: Sí, con proteína de origen vegetal
- Filtración: No

Vino elaborado a partir de viñas muy viejas de escasa producción. Largas maceraciones prefermentativas y fermentación alcohólica en tinos de madera. El esmeradísimo proceso que sigue este vino hace que su producción sea limitada dependiendo de los años y que, por consiguiente, sea el vino exclusivo de la bodega.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso con aromas de frutas negras compotadas, hierbas aromáticas, aportes especiados del roble y minerales. Sensación de ahumados, tabaco, torrefactos y regaliz. Muy sabroso y redondo en boca con un excelente equilibrio entre fruta y madera. Final largo y persistente.

