

> BAIGORRI FINCA LA CANOCA



100% Tempranillo de viñas viejas de 60 años



10 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: en tinas de roble francés de 5.000 litros de capacidad, de manera artesanal
- Fermentación maloláctica: barrica nueva de roble francés
- Clarificación: Sí, con proteína vegetal
- Filtración: No

Vino tinto elaborado con uva Tempranillo de viñas plantadas en 1960. La finca se sitúa a unos 640 m de altitud en las faldas de la Sierra de Toloño, con una orientación norte-sur y suelo arcillocalcáreo. Se elabora en tinas de roble francés de 5.000 litros, de manera artesanal con la uva despalillada y en granos enteros, utilizando nieve carbónica para desarrollar una maceración intracelular lo más prolongada posible. Durante la fermentación alcohólica, que dura 20 días, se bazuquea manualmente. Después pasa a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica a 20 grados.

NOTAS DE CATA

Vino de color rubí intenso con aromas de frutas maduras y especias. En boca sorprende su equilibrio y frescura. Destaca su untuosidad y su estilo singular, con un gran potencial en toda su extensión y muy marcado por el terruño que lo hace incomparable en la zona de la Canoca.

BAI GORRI

