

# > BAIGORRI B-70



100% Tempranillo de viñas viejas de más de 70 años



Mínimo 22 meses en barricas nuevas de roble francés

- Fermentación alcohólica: tino de madera a 28°
- Fermentación maloláctica: barricas nuevas de roble francés
- Clarificación: No
- Filtración: No

Vino con una producción inferior a 2.000 botellas. Largas maceraciones prefermentativas que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva y fermentación alcohólica en tinos de roble francés de 5.000 kg. Después pasa, junto con sus lías, a barricas nuevas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica a 20° con batonnages frecuentes.

## NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso con aromas de fruta madura con matices minerales. Un vino complejo, elegante, redondo y muy equilibrado entre fruta y madera. Final muy largo y persistente.

