



2020 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Les fans de Tempranillo adorent ce Crianza

Description:

L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas la seule à être exceptionnelle à la Bodega Baigorri. En conjuguant travail manuel et techniques de pointe, le propriétaire Pedro Martínez Hernández et l'oenologue Simón Arina Robles ont réussi un véritable coup de maître. Les raisins de leur Rioja sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Baigorri s'attache à préserver la qualité des raisins grâce à la vinification gravitaire, où la vendange se déplace dans les chais de haut en bas, grâce à la gravité naturelle, et même la mise en barrique s'effectue sans pompe.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Cerises noires, myrtilles et prunes à la cannelle dans l'agréable nez. Puissant en bouche avec des nuances de fruits blancs, de noix de coco râpée et de baies rouges à parfaite maturité. Palais élégant et velouté, avec un milieu de bouche opulent et des tannins soutenus. Cet indéniable Rioja exprime à la fois chaleur et finesse jusque dans sa finale fruitée.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Tempranillo, Garnacha
Référence:	0341520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	Tempranillo, Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.