



2018 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Una stella delle vendite di Baigorri

Descrizione del vino:

Combinando il lavoro manuale con una tecnologia all'avanguardia, il proprietario Pedro Martínez Hernández e l'enologo Simón Arina Robles hanno creato un magistrale Crianza de la Rioja. Le uve di Baigorri, accuratamente raccolte a mano, vengono trasportate per gravità dall'alto verso il basso, con un minimo di pigiatura, fino alle botti nelle cantine sotterranee dove i vini vengono maturati. Con la divina annata 2018, il tête-à-tête si trasforma in un'esperienza di gusto eccezionale.

Nota di degustazione:

Colore viola intenso, centro impenetrabile. Un sentore di kirsch impreziosisce il naso con piacevoli note di ciliegie nere, stecca di cannella e crostata di prugne. Il palato è vellutato ed elegante, con aromi di bacche rosse perfettamente mature, pane alla frutta e cocco grattugiato. Palato medio opulento con tannini sostenuti. Un Rioja innegabile che emana calore e finezza, fino al finale fruttato.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Numero di articolo:	0341518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva:	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.