



2018 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Superba Garnacha de la Rioja firmata Simon Arina

Descrizione del vino:

Le uve di questa Garnacha provengono dalle parcelle più soleggiate di Bodegas Baigorri. Una delle caratteristiche di questi vini è il processo di vinificazione per gravità, che non richiede l'uso di pompe. La Garnacha ha una lunga tradizione nella Rioja, ma si trova molto raramente come monovitigno.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso affascinante di bacche rosse e nere, frutta a nocciolo succosa, mandorle tostate e moka, con pera cotta, cioccolato all'uvetta e un accenno di stecca di cannella. Al palato, la potenza concentrata è in perfetto equilibrio con la piacevole dolcezza. L'incomparabile calore della Garnacha si fonde armoniosamente con la freschezza e la fluidità. Un'annata di grande fascino, finezza e profondità.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Numero di articolo:	0798018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.