



2015 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Una Rioja Reserva imbattibile

Descrizione del vino:

L'architettura della Bodega Baigorri affascina per la sua incredibile funzionalità. L'edificio è stato progettato in modo che l'uva venga trasportata esclusivamente per gravità, senza pompe. Le vecchie viti che producono il Baigorri Reserva hanno rese molto basse. Grazie al nostro rapporto di lunga data con l'azienda, possiamo offrirvi questa ambita annata da 19 punti ad un prezzo molto interessante.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi violacei. Un bouquet di bacche nere e blu, cioccolato amaro e liquore alla ciliegia. Sottili note tostate rivelano aromi di chicchi di moka tostati, cocco grattugiato e noci caramellate. Emergono sempre nuove sfumature, con l'aggiunta di crostata di prugne, stecca di cannella e un accenno di tabacco da pipa dolce. Attacco morbido e vellutato con una bella pressione fruttata, magnifica alternanza tra dolcezza fruttata e freschezza rinvigorente.

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:	ES
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine: ES
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

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