



2017 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Reserva di una delle migliori Bodegas della Rioja

Descrizione del vino:

La famiglia Martínez Hernández attribuisce grande importanza al trattamento delicato delle uve nella sua tenuta, che vengono trasportate per gravità. Per il suo Baigorri Reserva, la frutta selezionata proviene da vecchie viti a bassa resa situate nei migliori appezzamenti della regione. Baigorri è una delle cantine leader della Rioja Alavesa e ogni sua annata si distingue per la sua costante qualità. Il 2017 seduce con la sua raffinatezza ed è già molto piacevole da bere.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet di bacche nere e blu e melograno, con note di calde spezie esotiche. Delicati tocchi di botte rivelano note di legni pregiati, chicchi di moka tostati e foglie secche autunnali. L'attacco, morbido e vellutato, è molto fruttato e rivela una bella armonia tra la dolcezza del frutto e una freschezza rinvigorente. Il palato medio è voluminoso, con aromi di biscotti al cocco e liquore alla ciliegia. Si sviluppano continuamente nuove sfumature, crostata di prugne, noci caramellate e un accenno di tabacco da pipa dolce, armonioso ed equilibrato fino al lungo e complesso finale.

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:	15.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341717

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 2033
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 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.