



2018 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Reserva di una delle migliori Bodegas della Rioja

Descrizione del vino:

La famiglia Martinez 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 principali Bodegas della Rioja Alavesa e ogni sua annata si distingue per la sua costante qualità. Il suo fantastico 2018 ha un enorme potenziale di invecchiamento, ma è già estremamente piacevole da bere.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante dal disco al centro. Un bouquet caratterizzato da bacche nere selvatiche, con note di melograno e calde spezie esotiche. L'attento affinamento in botte rivela discreti sentori di legni pregiati e chicchi di moka, con una nota di foglie secche autunnali. L'attacco morbido e vellutato è dominato dal frutto, con una bella alternanza tra estratto dolce e vivace freschezza. Il palato medio è voluminoso e rivela continuamente nuove sfumature, con aromi di biscotti al cocco, liquore alla ciliegia e fave di cacao tostate, oltre a crostata di prugne, noci candite e un soffio di tabacco da pipa. Armonico e complesso fino all'elegante finale.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:SpagnaRegione:RiojaProduttore:Baigorri

Valutazioni: Score 19/20, Guía Peñín 91/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:14.5 %Maturità:fino a 2034

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero di articolo: 0341718



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa Bodegas Baigorri

Origine: Spagna

Score 19/20, Guía Peñín 91/100 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Tempranillo fino a 2034 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.