



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 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
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione 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:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2034
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.