



## 2020 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Gli appassionati di Tempranillo amano questo Crianza

### Descrizione del vino:

Non è solo l'architettura di Iñaki Aspiazu a essere eccezionale alla Bodega Baigorri. Combinando il lavoro manuale con tecniche all'avanguardia, il proprietario Pedro Martínez Hernández e l'enologo Simón Arina Robles hanno realizzato un vero e proprio mctre. Le uve per la loro Rioja sono raccolte a mano e rigorosamente selezionate. Baigorri si impegna a preservare la qualità delle uve attraverso la vinificazione per gravità, in cui la vendemmia si muove su e giù per la cantina sfruttando la gravità naturale, e anche il riempimento delle botti avviene senza pompa.

### Nota di degustazione:

.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Baigorri
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	Tempranillo, Garnacha
<b>Numero di articolo:</b>	0341520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Baigorri Crianza**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Tempranillo, Garnacha
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.