



2019 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Una Reserva prodotta dall'emblematica bodega Baigorri

Descrizione del vino:

L'architettura di Iñaki Aspiazu non è l'unica caratteristica eccezionale della Bodega Baigorri. Lo sono anche i suoi vini generosi e fruttati.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

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