



BAI GORRI

BAIGORRI B70

Descripción

Vino tinto elaborado con viñas muy viejas de más de setenta años y producción inferior a 2000 kg, cultivadas en pequeñas parcelas en la Sierra de Cantabria. Uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso.

Largas maceraciones prefermentativas que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva.

Fermentación alcohólica por separado en barricas de roble francés abiertas de 600 litros. Después se separa el vino de lágrima, aprovechando únicamente el vino procedente del repiso.

Los vinos, junto con sus lías, se colocan en barricas nuevas de roble francés y grano extrafino que se introducen en unos cuartos especiales a temperaturas alrededor de 20° C para realizar la fermentación maloláctica.

La fase de crianza durante 22 meses realizadas en barricas nuevas de roble francés especialmente seleccionadas que imprimen una particular forma de personalidad en los vinos.

12 meses en botellero completan el período de estancia en bodega.

Las viñas viejas, el suelo y el clima único, junto con nuestro método de elaboración por gravedad hacen de este vino exclusivo y limitado un regalo para los sentidos.

Notas de Cata

Color picota intenso, aromas de fruta madura con matices minerales. Máxima expresión de la complejidad propia de BAI GORRI, elegante, redondo y muy equilibrado entre los taninos que aporta una madera especialmente seleccionada y los propios de la uva. Final muy largo y persistente.

Maridaje

Para acompañar cualquier tipo de plato de alta restauración. Igualmente con carnes rojas, aves de caza e ibéricos.

BAI
GORRI

B70

B70 es un tesoro que nace del cultivo sostenible en unas pequeñas parcelas especiales en la Sierra de Cantabria, corazón de Rioja. Sus viñas de más de 70 años, con suelos y clima únicos, junto con nuestro método de elaboración por gravedad hacen de este vino un regalo para los sentidos.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA