

BAI GORRI

BAIGORRI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Descripción

Vino blanco elaborado con racimos de la variedad Viura y malvasía. Toda la uva ha sido despalillada y seleccionada a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Estuvo macerando unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a prensa. A continuación el mosto pasa a una clarificación que permite desechar los restos sólidos en suspensión y quedarnos con el mosto limpio.

La fermentación y crianza se realizó en barrica nueva de roble francés, juntamente con sus lías, batonándose regularmente durante 6-8 meses. Su grado alcohólico es 13,5°. Se recomienda tomarlo fresco.

El tostado específico de la madera permite disfrutar de este gran vino sin esperar una larga crianza en barrica, evitando en la medida de lo posible su oxidación. Su paso en boca es untuoso y de gran riqueza aromática. La crianza sobre lías le otorga personalidad y elegancia relevantes.

Notas de Cata

Color dorado e intenso en nariz, destacando los aromas potenciados por su estancia en barrica con sus lías. Sobresalen las sensaciones frutales y balsámicas. En boca es untuoso, elegante y complejo, muy equilibrado. Largo e intenso final.

Maridaje

Vino especialmente indicado para cualquier tipo de pescado. Por su elaboración y por su estructura permite conjugar incluso con carnes ligeras de ave como pollo, pavo, perdices, pato... y las diferentes formas de elaborarlos. Es un vino especialmente seleccionado para aperitivos a base de quesos, tablas de ibéricos y frutos secos.





BAI GORRI

BAIGORRI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

MARCA COMERCIAL: BAIGORRI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA
TIPO DE VINO: BLANCO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. CALIFICADA RIOJA
PORCENTAJE DE VARIEDADES: 90% Viura y 10% Malvasía

MECANIZACIÓN: Despalillado
PRENSADO (Condiciones): Por prensa Neumática
FERMENTACIÓN: Barrica de roble francés
TEMPERATURA FERMENTACIÓN: 20 ° C.
PROCESOS ESPECIALES:
- CLARIFICACIÓN con gelatina y bentonita
- FILTRACIÓN por placas

TIEMPO DE CRIANZA: 8 meses en barrica
TIPO DE BARRICA: 100% Roble francés
PRESENTACIÓN EN BOTELLA: Byblos de 75 cl.

DATOS LOGISTICOS 0,75 L.

BOTELLA

Tipo de botella	TRONCOCONICA BYBLOS
Capacidad	0,75 L.
Peso Bruto	1,47 kg.
Peso vidrio	0,72 kg.
Tipo de corcho	SUPER (49x24 mm.)
Tipo de Cápsula	Estaño
Alto x Largo x Ancho	33 x 8,05 x 8,05 cm.
Cod. EAN	8437005060203

CAJA

El número de lote figura en cápsula y caja

Tipo de caja	1 + 1
Unidades Caja	6 botellas
Peso bruto	9,26 kg.
Peso Cartón	0,44 kg.
Alto x Largo x Ancho	34 x 16,5 x 24,3 cm.
Cod. EAN	8437005060531

PALET

Tipo de palet	Europalet (80 x 120 cm.)
Unidades palet	84 cajas
Unidades capa	21 cajas
Peso bruto	800 kg.
Peso Palet	22,5 kg.
Tipo protección palet	Film Retráctil
Alto (inc. palet) x Largo x Ancho	150 x 80 x 120 cm.

BODEGAS BAIGORRI S.A.U.

Ctra. Vitoria-Logroño, km. 53 - 01307 Samaniego (ÁLAVA)
Tel.: 945 609 420 - Fax: 945 609 407 - www.bodegasbaigorri.com