

BASAGOITI RIOJA CRIANZA, TEMPRANILLO

**VARIETALES:**

75% Tempranillo & 25% Garnacha

D.O.: Rioja

ELABORACIÓN:

La uva despalillada se dispone en depósitos de acero inoxidable donde se produce la maceración-fermentación alcohólica con control de temperatura. La duración de la fermentación-maceración depende de las características y propiedades de la uva. La fermentación maloláctica se realiza en depósito. Seguidamente el vino es trasegado y se introduce en barricas finas. La crianza en barricas, con un mínimo de 12 meses, se determina por cata. Para finalizar, antes de embotellar, el vino es sometido a unas ligeras filtraciones, para respetar toda su complejidad. Después del embotellado, permanece en bodega el tiempo necesario para su afinado.

CATA:

Presenta un color cereza vivo con un fondo violáceo típico de su juventud. Nariz intensa, maduro y franco donde predominan las notas de frutos rojos. En boca destaca su golosidad y frescura con una estructura sin estridencias.

