

Descripción

Basagoiti 2014 destaca por su equilibrio perfecto entre los aromas procedentes de la uva y los aromas cedidos por la bodega.

Variedades: 80% Tempranillo, 15% Graciano y 5% Garnacha.

Vendimia: Mecánica en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración larga.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto año.

Climatología del 2014: tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, los viñedos presentaban una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno. El último tercio de la vendimia estuvo condicionado por una climatología desfavorable que afectó principalmente a La Rioja Alta. Nuestros vinos proceden de La Rioja Baja, donde se vendimió antes de las lluvias abundantes.

Viticultura

Uva procedente de los viñedos situados en Carcar, Azagra, Alfaro, San Adrián, Andosilla y Aldeanueva de Ebro. El suelo es arcillo-calcáreo con guijarros.

El sistema de conducción es en espaldera. El marco de plantación es de 2,80 x 1 metros y la edad media de las cepas es de 20-25 años.

Viticultura integrada con aporte de riego.

Analítica

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Total: 0,80 g/L

Acidez Volátil: 0.67 g/L

Sulfuroso Total: 122 mg/L

Nota de Cata

Color rojo picota con ribetes cereza. De aroma complejo y franco, con toques avainillados, tostados y especiados cedidos por la bodega y con matices de frutos maduros procedentes de la uva. En boca es delicado, de cuerpo medio, suave en su recorrido con unos taninos redondos y una persistencia larga. Vino elegante y maduro.



Formato

500 mL/750 mL/1500 mL



Caja

12 bot./6 bot./6 bot.