

## *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.