

Descripción

Basagoiti 2015 destaca por su equilibrio perfecto entre los aromas procedentes de la uva y los aromas cedidos por la bodega.

Varietades: 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 2015: la vendimia se adelantó como consecuencia de las altas temperaturas y la escasez de lluvias. No obstante, la producción no ha sufrido un descenso tan marcado como en otras regiones gracias a la aportación de riego por goteo en el ciclo vegetativo. El tempranillo ofrecía un excelente estado sanitario con lo que el 2015 ha representado una muy buena añada para esta variedad.

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.