

Descripció

Basagoiti 2015 destaca pel seu equilibri perfecte entre les aromes procedents del raïm i les cedides per la berrica.

Varietats: 80% Tempranillo, 15% Graciano i 5% Garnatxa.

Verema: Mecànica a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració llarga.

Criança: 12 mesos en berriques de roure francès de segon, tercer i quart any.

Climatologia del 2015: la verema es va avançar degut a les elevades temperatures i escassa pluviometria. No obstant, la producció no va patir un descens tan marcat com en d'altres regions gràcies a l'aportació de reg per degoteig durant el cicle vegetatiu. El Tempranillo ofería un excel·lent estat sanitari d una molt bona anyada per aquesta varietat.

Viticultura

Raïm procedent de les vinyes situades a Carcar, Azagra, Alfaro, San Adrián, Andosilla i Aldeanueva de Ebro. El sòl és argilo-calcari amb còdols.

El sistema de conducció és en espatllera. El marc de plantació és de 2,80 x 1 metres i l'edat mitjana dels ceps és de 20-25 anys. Viticultura integrada amb reg.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.5% vol.

Acidesa Total: 5.2 g/L

Sucres Totals: 0.80 g/L

Acidesa Volàtil: 0.67 g/L

Sulfurós Total: 122 mg/L

Nota de Tast

Color vermell picota amb rivets cirera. D'aroma complex i franc, amb tocs a vainilles, torrats i especiats cedits per la berrica i amb una pinzellada de fruits vermells madurs procedents del raïm. En boca és delicat, de cos mig, suau en el seu recorregut amb uns tanins rodons i una persistència llarga. Vi elegant i madur.



Format

500 mL/750 mL/1500 mL



Caixa

12 amp./6 amp./6 amp.