

Descripción

Basagoiti 2016 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 2016: la añada 2016 ha sido calificada de excepcional por el consejo regulador de la Rioja. La inusual climatología de los meses de septiembre y octubre favoreció de manera extraordinaria a la sanidad de la uva y permitió una vendimia escalonada, haciendo que cada parcela se vendimiara en su momento óptimo.

Viticultura

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