

## *Descripció*

Basagoiti 2016 destaca pel seu equilibri perfecte entre les aromes procedents del raïm i les cedides per la barrica.

*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 bariques de roure francès de segon, tercer i quart any.

*Climatologia del 2016:* l'anyada 2016 ha estat qualificada d'excel·lent pel Consell Regulador de La Rioja. La inusual climatologia dels mesos de setembre i octubre va afavorir de manera extraordinària a la sanitat del raïm i va permetre una verema esglaonada, fent que cada parcel·la es veremés en el seu moment òptim.

## *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 barrica 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.