

Descripción

Basagoiti 2017 destaca por su equilibrio perfecto entre los aromas procedentes de la uva y los aromas cedidos por la bodega.

Varietades: 60% Garnacha y 40% Tempranillo procedentes de agricultura ecológica

Vendimia: Mecánica en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración larga.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto año.

Climatología del 2017: se consiguió un adecuado progreso al final de un complicado ciclo vegetativo marcado por la dura helada de abril y la sequía. Los resultados han sido muy satisfactorios en cuanto a calidad.

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

750 mL



Caja

6 bot.