

## *Descripció*

---

Basagoiti 2017 destaca pel seu equilibri perfecte entre les aromes procedents del raïm i les cedides per la berrica.

*Varietats:* 60% Garnatxa i 40% Tempranillo procedents d'agricultura ecològica.

*Verema:* Mecànica a l'octubre.

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

*Criança:* 6 mesos en berriques de roure francès de segon, tercer i quart any.

*Climatologia del 2017:* s'aconseguí un adequat progrés al final d'un complicat cicle vegetatiu marcat per la dura gelada de l'abril i la sequera. Els resultats han estat satisfactoris a nivell de qualitat.

## *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*

750 mL



*Caixa*

6 Amp.