



## 2018 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

L'irresistibile casa di Baigorri

### Descrizione del vino:

Il fiore all'occhiello dell'innovativa Bodega Baigorri è il Baigorri de Garage. Il nome dice tutto, poiché si tratta di un progetto di punta del famoso enologo Simón Arina. Utilizzando le viti di Tempranillo più vecchie della tenuta e rese minime, ha creato un'interpretazione moderna di un Rioja. Il suo prezioso nettare è stato invecchiato per due anni in botti di rovere francese.

### Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, disco rosso rubino. Bouquet incantevole con note profonde di bacche nere, lavanda e petali di rosa, con un accenno di falò, bosco autunnale e fava di cacao. Al palato è intenso e preciso, ma anche incredibilmente elegante e di classe. Succose ciliegie nere, mirtilli e more apportano la pienezza del frutto che è accompagnata da tannini perfettamente maturi, con un'acidità di supporto.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Baigorri
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0341818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Baigorri de Garage**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100,  
Score 19/20

**Varietà d'uva:** Tempranillo

**Maturità:** fino a 2036

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.