

# DRINKS.

## Baigorri Crianza 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	4078419
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	La Rioja
Embouteilleur	Bodegas Baigorri, Crta. Vitoria-Logroño, km 53, 01307 Samaniego, Álava, Spain
Marque	Baigorri
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Révèle des arômes de chêne, de vanille, de chocolat, de prune, de cerise, de mûre, de compote de fruits, de cuir, d'épices, de noix de coco, de noix grillées et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 90% de Tempranillo, 5% de Grenache et 5% de cépages complémentaires
Honneurs	Decanter World Wine Awards 2017: Or International Wine Challenge Vienna 2013: Or
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, grillades, viandes blanches

## Description

Les raisins mûrissent dans la région de Rioja Alavesa, à environ 550 m au-dessus du niveau de la mer et sont ensuite transformés en Baigorri Crianza. Les vignes en gobelet y ont été plantées il y a plus de 25 ans. Grâce à un entretien manuel des vignobles tout au long de l'année et à une constellation favorable de facteurs naturels, l'équipe de Pedro Martínez obtient les meilleures qualités de raisins. Une sélection minutieuse des raisins a lieu tant au moment de la récolte qu'à l'arrivée au chai. Le bâtiment de la cave est équipé des technologies les plus modernes et comporte plusieurs étages, ce qui permet d'utiliser la gravité et d'éliminer tout dommage causé aux raisins par les processus de transport mécanique. Une fois dans la cave de vieillissement souterraine, le vin repose 14 mois en fûts de chêne français (90%) et américain (10%). Ce vin rouge, produit principalement à partir de raisins Tempranillo, est un accompagnement idéal pour les viandes blanches, les plats de riz, les tapas, les ragoûts, les grillades, le cochon de lait ou les boulettes de viande.