



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Baigorri Cosecha 2017

€15.25

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Viura (90%) y Malvasía (10%)

Elaboración: Vino blanco elaborado con uvas de las variedades Viura (90%) y Malvasía (10%)

procedentes de viñas viejas exclusivamente situadas en Rioja Alavesa. Tras una vendimia manual y selectiva, la uva despalillada se ha seleccionado a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. El mosto macera unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a una prensa neumática.

Crianza: La fermentación y 8 meses de crianza se realiza en contacto con las láminas en barricas nuevas de roble francés con un tostado específicamente ligero o sin tostado.

Cata: Color dorado e intenso en nariz, destacando los aromas potenciados por su estancia en barrica con sus láminas. Sobresalen las sensaciones frutales y balsámicas. En boca es untuoso, elegante y complejo, muy equilibrado. Largo e intenso final.

Servicio recomendado: Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

Gastronomía: Aperitivo, Arroces de pescado, Ensaladas complejas, Ahumados, Cremas, Pescado blanco al horno, Jamón ibérico de bellota, Caldereta de pescado, Bacalao, Quesos azules, Quesos de cabra.

Bodega Baigorri S. A. "Samaniego (Alava)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, registre para escribir una valoración.