

C O L E C C I Ó N

Fincas





BAIGORRI FINCA LA QUINTANILLA

VIÑEDO SINGULAR

Viñedo de viñas viejas de más de 35 años con uvas 100 % tempranillo. Esta parcela está situada a las faldas de la Sierra de Toloño en San Vicente de la Sonsierra, presenta una orientación norte-sur, suelo arcilloso calcáreo y una altitud de 550 m sobre el nivel del mar.

Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo de un viñedo exclusivo de los denominados "Viñedo Singular". Es una viña aislada, única por sus particularidades agroclimáticas y rodeada por monte bajo lleno de hierbas aromáticas.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo y notas de tabaco, ahumados y balsámicos. En boca es muy sabroso y redondo con un gran equilibrio entre madera y fruta y un final muy largo y persistente. Un vino de guarda.

**BAI
GORRI**



**BAI
GORRI**



BAIGORRI FINCA LAS NAVAS

Vino tinto elaborado con uvas de la Finca Las Navas, un auténtico tesoro basado en la selección masal de la planta Tempranillo. Es una parcela que se cría junto a la bodega con el mimo y esmero de una gran plantación cercana a las 4 hectáreas y con una orientación norte-sur y suelo arcillo-calcareo, típico de la Rioja Alavesa. Este vino de finca se elabora en tinos de madera de roble francés de 5000 l de manera artesanal con la uva despallada y en granos enteros. Anteriormente se utiliza nieve carbónica para desarrollar una maceración intracelular lo más prolongada posible. Durante la fermentación alcohólica, que dura 30 días, se remonta por gravedad. Realiza la fermentación maloláctica en los tinos y tiene un periodo de crianza de entre 4 y 8 meses sobre sus lías.

NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta con ribetes violáceos y aromas a fruta fresca, hierbas aromáticas, tabacos, ahumados y regaliz. En boca es muy sabroso y redondo con un buen equilibrio entre los taninos que aporta una elegante madera de roble francés y los propios de las uvas. Final elegante y persistente.

Las Navas es la primera viña plantada por la bodega en el año 2010, un viñedo que se cría junto a la bodega con el mimo y esmero de una gran plantación. Cercana a las 4 hectáreas, cuenta con suelo arcilloso calcáreo típico de Rioja Alavesa.

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Maturana. Elaborado en 4 barricas de 225 l. de manera artesanal. El desgranado de la uva es manual y luego se desarrolla una maceración intracelular de 5 días. Durante la fermentación alcohólica se bazuquea manualmente mojando el sombrero. Después pasa a barrica de roble francés para realizar la maloláctica con temperatura a 21°. Por sus características, se considera un auténtico vino de garaje.

NOTAS DE CATA

Vino color púrpura profundo. El aroma es limpio con fruta compotada, cálido con una madera bien integrada que le da notas de cacao y pastelería. En boca resulta sabroso, amplio y largo. Con un perfil aromático sorprendente y muy potente.

**BAI
GORRI**





BAIGORRI FINCA LA CANOCA

Procedente de un único viñedo de uvas 100% tempranillo, fue plantado en varias fases a mediados y finales del siglo XX. Esta parcela está situada a las faldas de la Sierra de Toloño, junto a la pedanía de Peciña (San Vicente de la Sonsierra), presenta una orientación norte-sur, suelo arcillo-calcáreo y una altitud de 640 m sobre el nivel del mar.

Vino tinto elaborado con uva Tempranillo de viñas plantadas en 1960. La finca se sitúa a unos 640 m de altitud en las faldas de la Sierra de Toloño, con una orientación norte-sur y suelo arcillo-calcáreo. Se elabora en tinas de roble francés de 5.000 litros, de manera artesanal con la uva despalillada y en granos enteros, utilizando nieve carbónica para desarrollar una maceración intracelular lo más prolongada posible. Durante la fermentación alcohólica, que dura 20 días, se bazuquea manualmente. Después pasa a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica a 20 grados.

NOTAS DE CATA

Vino de color rubí intenso con aromas de frutas maduras y especias. En boca sorprende su equilibrio y frescura. Destaca su untuosidad y su estilo singular, con un gran potencial en toda su extensión y muy marcado por el terruño que lo hace incomparable en la zona de la Canoca.

BAI GORRI





Bodegas BAIGORRI, S.A.U.

Ctra. Vitoria-Logroño, Km 53. 01307 Samaniego, Álava
Tel.: +34 945 609 420
mail@bodegasbaigorri.com

www.bodegasbaigorri.com

VER VÍDEO PRESENTACIÓN

