



BAIGORRI CRIANZA

Descripción

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, Garnacha y pequeñas proporciones de otras variedades. Todas han sido seleccionadas a mano, racimo a racimo, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Uvas despalilladas sin estrujar maceradas en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas y largas fermentaciones intracelulares. Los remontados de los mostos se realizan de forma natural por gravedad, utilizando el sombrero sumergido como ayuda en la elaboración.

Para la extracción final del vino se utiliza una prensa neumática, pasando a continuación a depósitos de acero donde realiza la fermentación maloláctica. Una vez finalizada ésta, los vinos se distribuyen en barricas de roble francés y roble americano, cupageándose éstos antes de su puesta en botella.

La fase de crianza dura 14 meses en barricas y el resto en botella.

Notas de Cata

Vino de color picota intenso de capa media alta, aromas a fruta negra y fruta compotada, especiados, lácteos y larga vía retronasal. En boca es elegante y sedoso.

Maridaje

Es un vino ideal para cualquier tipo de cocidos, verduras de temporada, carnes blancas y de caza ligera, arroces y tapas en general.

**BAI
GORRI**

CRIANZA



TEMPRANILLO

Vino elaborado con granos de uva tempranillo seleccionados grano a grano. Largas maceraciones y fermentaciones intracelulares. Catorce meses crianza. Color picota intenso, aromas de fruta negra, especiados y lácteos, persistiendo en el paladar.

R I O J A
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



BAIGORRI CRIANZA

MARCA COMERCIAL: BAIGORRI CRIANZA
 TIPO DE VINO: TINTO
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. CALIFICADA RIOJA
 PORCENTAJE DE VARIEDADES: 90 % Tempranillo
 10% Otras variedades

MECANIZACIÓN: Despalillado y Estrujado. Maceración 10 días o más.
 Prensado (Condiciones): Por prensa Neumática
 FERMENTACIÓN: Depósito de acero inoxidable
 TEMPERATURA FERMENTACIÓN: 16 a 34 ° C.
 PROCESOS ESPECIALES:
 - CLARIFICACIÓN: Si
 - FILTRACIÓN: No

TIEMPO DE CRIANZA: 14 meses en barrica
 TIPO DE BARRICA: Roble francés y Roble americano
 PRESENTACIÓN EN BOTELLA: Bordelesa de 75 cl.

DATOS LOGISTICOS	0,75 L.	0,50 L.
BOTELLA		
Tipo de botella	BORDELESA SANTIAGO	BORDELESA TENTACIÓN
Capacidad	0,75 L.	0,50 L.
Peso Bruto	1,30 kg.	1,03 kg.
Peso vidrio	0,55 kg.	0,50 kg.
Tipo de corcho	SUPER (49 x 24 mm.)	SUPER (49 x 24 mm.)
Tipo de Cápsula	Estaño	Estaño
Alto x Largo x Ancho	32,5 x 7,42 x 7,42 cm.	28,9 x 6,20 x 6,20 cm.
Cod. EAN	8437005060166	8437005060173
CAJA		
El número de lote figura en cápsula y caja		
Tipo de caja	0201TQ+R.I.	0201TQ+R.I.
Unidades Caja	6 botellas	12 botellas
Peso bruto	8,14 kg.	12,80 kg.
Peso Cartón	0,34 kg.	0,44 kg.
Alto x Largo x Ancho	33,5 x 15,5 x 23,5 cm.	29,10 x 28,40 x 21,10 cm.
Cod. EAN	8437005060494	8437005060784
PALET		
Tipo de palet	Europalet (80 x 120 cm.)	Europalet (80 x 120 cm.)
Unidades palet	125 cajas	48 cajas
Unidades capa	25 cajas	12 cajas
Peso bruto	1.040 kg.	637 kg.
Peso Palet	22,5 kg.	22,50 kg.
Tipo protección palet	Film Retráctil	Film Retráctil
Alto (inc. palet) x Largo x Ancho	182 x 80 x 120 cm.	135 x 80 x 120 cm.

Bodegas BAIGORRI S.A.U.

Ctra. Vitoria-Logroño, km 53 - 01307 Samaniego (Álava)
 Tel. +34 945 609 420 - mail@bodegasbaigorri.com - www.bodegasbaigorri.com