finca BARRONTE *crianza*

Variedades

Tempranillo	95%
Graciano	5%

Elaboración

Seleccionando los mejores viñedos, el vino se elabora a partir del sistema de maceración carbónica 50 % y despalillado 50%. Posteriormente pasará a barricas de roble americano y francés, estando aproximadamente un año, buscando el equilibrio entre las características del vino y del roble. Finalmente el vino es embotellado permaneciendo unos meses en bodega antes de salir al mercado.

Impresiones visuales

Color rojo cereza intenso y limpio.

Impresiones olfativas

Se conjugan perfectamente los aromas primarios del tempranillo (frutos rojos) con los que el roble le aporta (aromas de vainilla y torrefactos), dándole gran complejidad.

Impresiones gustativas

En boca es largo, de taninos suaves y redondos y honesta estructura, con un final persistente y equilibrado.

Presentación

Botella de 0,75 l.

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava) www.fincabarronte.com Tlf / Fax. 945 331 619 info@fincabarronte.com

finca BARRONTE *graciano*

GUIA PEÑÍN

Año 2011, 90 puntos
Año 2010, 91 puntos
Año 2009, 89 puntos

CHALLENGUE INTERNATIONAL DU VIN

Año 2011, medalla de bronce
Año 2008, medalla de oro
Año 2005, medalla de bronce

FICHA DE CATA

Variedades

graciano 100%

Elaboración

Vendimiando en su estado de madured máximo, las uvas se despalillan con la máxima suavidad y rapidez, con cuidado de no extraer notas vegetales ni oxidaciones. Remontados muy suaves y maceraciones cortas. Posteriormente el vino pasa a barricas estando aproximadamente seis meses, buscando suavizar sus taninos y estabilizar el color.

Impresiones visuales

Color violeta intenso y limpio de capa alta.

Impresiones olfativas

Aparecen aromas primarios de frutas negras con notas especiadas destacando la pimienta blanca, y un fondo de torrefactos, dándole gran complejidad.

Impresiones gustativas

En boca es muy redondo destacando el equilibrio entre acidez y taninos suaves, con final persistente y agradable.

Presentación

Botella de 0,75 l.

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava) www.fincabarronte.com Tlf / Fax. 945 331 619 info@fincabarronte.com

finca BARRONTE *tempranillo*

GUIA PEÑÍN

Año 2011, 88 puntos
Año 2009, 89 puntos

FICHA DE CATA

Variedades

Tempranillo	100%

Composición analítica

Grado alcohólico	14,5
Acidez volátil	0,5
Ph	3,60

Elaboración

Despalillado, con maceraciones largas, controlando densidad, aroma y temperatura.

Impresiones visuales

Color rojo picota de capa alta y ribete rojizo.

Impresiones olfativas

Limpio, de intensidad alta, fruta roja, ciruela roja, regaliz, notas balsámicas, especiado y un fondo mineral.

Impresiones gustativas

Seco, buena entrada, ligera acidez, tanino maduro moderado bien integrado, con un final largo algo lacteo y frutal.

Presentación

Botella de 0,75 l.

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. c.p. 01307 Villabuena de Alava. (Alava)
Tlf. 657 794 964 www.fincabarronte.com info@fincabarronte.com

finca BARRONTE *Garnacha*

GUIA PEÑÍN

Año 2014, 88 puntos

FICHA DE CATA

VARIEDADES

GARNACHA 100%

VIÑEDO

SUELO ARCILLO-CALCÁREO Y SITUADO EN LAS ZONAS MÁS ALTAS DE RIOJA ALAVESA.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN A TEMPERATURAS BAJAS Y MALOLÁCTICA EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE SEIS MESES.

CATA

COLOR VIOLÁCEO, AROMAS MUY FRANCOS FLORALES CON TOQUES LIGEROS ESPECIADOS DE SU PASO POR BARRICA.

PRESENTACIÓN

BOTELLA DE 0,75 L.

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava) www.fincabarronte.com Tlf / Fax. 945 331 619 info@fincabarronte.com

finca BARRONTE *joven*

GUIA PEÑÍN

Año 2011, 89 puntos

FICHA DE CATA

Variedades

Tempranillo	95%
Viura	5%

Variedades

Tempranillo	95%
Viura	5%

Elaboración

El vino se elabora a partir del sistema de maceración carbónica ,fermentando aproximadamente 8 días durante los cuales se controla continuamente la temperatura, densidad y aroma.

Impresiones visuales

Color morado violáceo brillante con una corona de levísimo carbónico.

Impresiones olfativas

ofrece una nariz frutal con recuerdos de gominola, caramelo de fresa y plátano.

Impresiones gustativas

Al introducirlo en la boca, se nota la aspereza del carbónico que da paso a un vino bien estructurado, sabroso y fresco.

Presentación

Botella de 0,75 l.

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava) www.fincabarronte.com Tlf / Fax. 945 331 619 info@fincabarronte.com

BETIKOA *tinto*

Ficha de cata

Variedades

Tempranillo	95%
Viura	5%

Composición analítica

Grado alcohólico	13
Acidez volátil	0,35
Acidez total	4,6
PH	3,7

Elaboración

El vino se elabora a partir del sistema de maceración carbónica ,fermentando durante aproximadamente 8 días en los que se controla continuamente la temperatura, densidad y aroma.

Impresiones visuales

Color morado violáceo brillante con una corona de levísimo carbónico.

Impresiones olfativas

ofrece una nariz frutal con recuerdos de gominola, caramelo de fresa y plátano.

Impresiones gustativas

Al introducirlo en la boca, se nota la aspereza del carbónico, que da paso a un vino bien estructurado, sabroso y fresco.

Presentación

Botella de 0,75 lts

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava)

Tlf: 657 794 964 www.fincabarronte.com info@fincabarronte.com

BETIKOA *blanco*

CONCURSO DE VINOS D.O.RIOJA 2006

SEGUNDO PREMIO

FICHA DE CATA

Variedades

Viura	70%
Malvasía	30%

Composición analítica

Grado alcohólico	12,5
Acidez volátil	0,21
Acidez total	6,0
PH	3,2

Elaboración

Trás una maceración pelicular en frío durante 8 horas, las uvas se prensan y el mosto se desfanga. Posteriormente fermenta a unos 18ºC ó 20ºC durante aproximadamente 10 días.

Impresiones visuales

Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

Impresiones olfativas

Se aprecian aromas a melocotón y frutas tropicales.

Impresiones gustativas

En boca es ligero y fresco.

Presentación

Botella de 0,75 lts

Bodegas José Basoco Basoco Ctra. Samaniego, S/n. C.P. 01307 Villabuena de Alava. (Alava)

Tlf: 657 794 964 www.fincabarronte.com info@fincabarronte.com