



FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



BETIKOA TINTO

VARIEDADES

Tempranillo.	95%
Viura.	5%

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 levisimo carbónico.

IMPRESIONES OLFATIVAS

Ofrece una nariz frutal con recuerdos de frutos rojos.

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.

www.fincabarronte.com

FINCA BARRONTE - Ctra. Samaniego s.n. Villabuena De Alava (Álava). C.p. 01307 - Tlf: 657 794 964