



FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



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 el vino pasará a barricas de roble americano y francés, estando aproximadamente un año, buscando 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 aromas que recuerdan a regaliz.

IMPRESIONES GUSTATIVAS

En boca es largo, de taninos suaves y redondos y honesta estructura, con un final persistente y equilibrado. Apto para el consumo actual y en los próximos cuatro años.

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 lts.

www.fincabarronte.com