



FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



FINCA BARRONTE Vendimia seleccionada

VARIEDADES

Tempranillo	95%
Viura	5%

ELABORACIÓN

El vino se elabora a partir del sistema de maceración carbónica, fermentado 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 frutos rojos.

IMPRESIONES GUSTATIVAS

Al introducirlo en la boca, se nota el frescor 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