



FINCA BARRONTE



En la búsqueda constante de la excelencia y el vino de alta calidad, Bodegas FINCA BARRONTE apuesta por la agricultura ecológica desde el año 2020.



JOSÉ BASOCO

POR QUÉ



- ★ 8,5 HECTÁREAS DE VIÑEDO PROPIO.
- ★ CULTIVANDO EN ECOLÓGICO DESDE 2020.
- ★ VINOS FRESCOS Y CON CUERPO.
- ★ CULTIVANDO 80% DE UVA TEMPRANILLO, 15% DE UVA GRACIANO Y 5% EN UVA VIURA.
- ★ 8 CLASES DE VINO.
- ★ MUCHA PASIÓN

NOS HAN RECONOCIDO

PREMIOS Y MENCIONES

Premios y Menciones más recientes

TIM ATKIN RIOJA 2024
INFORME ESPECIAL



MEJOR TINTO VALOR DEL AÑO

2021 FINCA BARRONTE CRIANZA



INFORME ESPECIAL TIM ATKIN

RIOJA 2024

93

FINCA BARRONTE GRACIANO

JOSÉ BASOCO BASOCO VILLABUENA DE ÁLAVA

José Basoco merece ser mucho más conocido. No es fácil elaborar un Graciano con tanta delicadeza, pero lo ha conseguido utilizando uvas de zonas cálidas de Villabuena de Álava. Fresco, picante y refinado, tiene un 50% de madera nueva perfumada, notas de pimienta y orégano y un corazón de ciruela jugosa, ciruela damascena y aceituna negra. 2024-30.

94

FINCA MATAPAJA

JOSÉ BASOCO BASOCO VILLABUENA DE ÁLAVA

Finca Matapaja es una selección de uva Tempranillo y 5% Graciano procedente de una parcela de 0,2 hectáreas del viñedo del mismo nombre. Con un precio atractivo para un vino de esta calidad, tiene textura, concentración y capas, con algo de reducción pedregosa, roble perfumado, taninos de grano fino y capas de ciruela, zarza y cereza negra. 2025-30

93

2021 FINCA BARRONTE CRIANZA

JOSÉ BASOCO BASOCO VILLABUENA DE ÁLAVA

Al probar este vino, miré dos veces el precio. Realmente es una excelente relación calidad-precio de José Basoco, la estrella del rock de Villabuena. Combinado con Tempranillo y 5% de Graciano, es una delicia de madera elegante y de color intenso con aromas de violeta e hinojo y jugosos frutos de arándanos y cerezas negras. 2024-30.

XXIX CONCURSO DE VINOS CON D.O.C.A. PREMIOS 2022 VENDIMIA

CATEGORÍA DE GRANDES VINOS - VINOS PERSONALES
PRIMER CLASIFICADO

BARRONTE GRACIANO 2019

JOSÉ BASOCO BASOCO
VILLABUENA DE ÁLAVA

XXVIII CONCURSO DE VINOS CON D.O.C.A. PREMIOS 2021 VENDIMIA

CATEGORÍA DE TINTO CRIANZA
PRIMER CLASIFICADO

FINCA BARRONTE 2018

JOSÉ BASOCO BASOCO
VILLABUENA DE ÁLAVA

CHALLENGE INTERNATIONAL DU'VIN 2022

FLOR DE BARRONTE 2021
MEDALLA DE ORO

FINCA BARRONTE GRACIANO 2019
MEDALLA DE ORO



FICHAS DE CATA

8 APUESTAS



BETIKOA

Tinto Joven

VARIEDADES

Variedades de uva

95% - Uva Tempranillo.

5% - Uva Viura.

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.

CATA 2023

Impresiones visuales

Color morado violáceo brillante con una corona de levísimo carbónico.

Impresiones olfativas.

Ofrece una nariz frutal con recuerdos a frutos rojos.

Impresiones gustativas

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

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.



BETIKOA

Blanco Joven

VARIETADES

Variedades de uva

70% - Uva Viura .

30% - Uva Malvasía .

ELABORACIÓN

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

CATA 2023

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 L.



INFORME ESPECIAL TIM ATKIN RIOJA

2024

MEJOR TINTO VALOR DEL AÑO

FINCA BARRONTE

Crianza

VARIEDADES

Variedades de uva

90% - Uva Tempranillo.

10% - Uva Graciano.

ELABORACIÓN

Partiendo de uvas seleccionadas en viñedos de altura para conservar mejor su acidez, elaboramos este vino.

Suelos arcillo-calcáreos que darán cuerpo y robustez al vino.

Despalillado suave que caerá por gravedad a sus depósitos y fermentación espontánea a baja temperatura.

Pasará en barricas de roble Francés 12 meses y en botella un mínimo de 4 meses.

CATA 2023

Impresiones visuales

Color rojo cereza intenso y limpio.

Impresiones olfativas.

Se conjugan perfectamente los aromas primarios del tempranillo (frutos rojos),

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 L.

www.fincabarronte.com



93



TIM ATKIN RIOJA 2024
INFORME ESPECIAL

FINCA BARRONTE

Graciano

VARIETADES

Variedades de uva
100% - Uva Graciano.

ELABORACIÓN

Vendimiando en su estado de madurez 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.

CATA 2023

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.



FINCA BARRONTE

Garnacha

VARIETADES

Variedades de uva
100% - Garnacha.

VIÑEDO

Suelo arcilloso-calcáreo, 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

Impresiones visuales

Con toques de violeta, en boca, muy sedoso

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.



FLOR DE BARRONTE

Blanco Fermentado

VARIETADES

Variedades de uva

70% - Uva Viura.

30% - Uva Malvasía.

ELABORACIÓN

Trás una maceración pelicular en frío durante 8 horas, las uvas se prensan y el mosto se desfanga. Posteriormente fermenta a unos 14°C ó 16°C, durante aproximadamente 15 días, en barricas nuevas y con batonage cada tres días.

CATA 2023

Impresiones visuales

Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

Impresiones olfativas.

Se aprecian aromas a melocotón y frutas tropicales, con un fondo de tostados y frutos secos.

Impresiones gustativas

En boca es más graso y fresco.

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.



BARRONTE

Río Salado

VARIETADES

Variedades de uva

90% - Uva tempranillo.

10% - Uva Graciano.

VIÑEDO

Suelo arcillo calcáreo plantado en 1945.

ELABORACIÓN

Es un vino de una única parcela. La uva se despallilla y fermenta a bajas temperaturas. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de un solo uso, quedando un año en las mismas barricas.

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.



94



TIM ATKIN RIOJA 2024
INFORME ESPECIAL

FINCA MATAPAJA

Tinto de Autor

VARIEDADES

Variedades de uva

100% - Uva tempranillo.

VIÑEDOS

Suelo arcillo-calcáreo con niveles muy altos de cal, situado en la zona más alta del pueblo, con orientación sur-oeste. La edad del viñedo es de 40 años.

ELABORACIÓN

Es un vino de una única parcela y se elabora cuando alcanza su máxima madurez. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente permanece en las mismas barricas durante un año.

CATA

Color violáceo, con aromas intensos de fruta madura. En boca es fresco, sedoso y largo.

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.



FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco

Tlf.: +34 657 794 964

Email: info@fincabarronte.com

Ctra. Samaniego 1, 01337 Villabuena de Álava

Rioja Alavesa - Álava - País Vasco