

BAJOZ TINTO CRIANZA 13,5% Vol.

ORIGEN:

La variedad Tempranillo (Tinta de Toro) está presente al 100% en este crianza de Bajoz, en cuya elaboración se han utilizado tan sólo viñas viejas, de una media de 50 años, que se vendimian a mano entre finales de septiembre y principios de octubre. De esta forma, se salvaguarda la calidad del fruto antes de iniciar el proceso de vinificación de este vino con crianza en el que se han utilizado tanto barricas de roble americano como de francés.

VINIFICACION:

Tras la cuidadosa selección de las uvas de Tempranillo (Tinta de Toro), se dejó en contacto el mosto resultante del primer estrujado con sus propias pieles para la maceración en frío, como paso previo a la fermentación a temperatura controlada de unos 28° C, con el objeto de obtener el mayor potencial aromático posible y antes de culminar, en un paso posterior, la fermentación maloláctica. Su paso por barricas de roble americano, alternados con ligeros toques de su estancia en barricas francesas de Allier se prolongó por espacio de ocho meses, antes de su redondeo en botella.

NOTAS DE CATA:

Bajoz Crianza destaca por su atractivo color cereza intenso y ribetes intensos del mismo color. Pese a su ciclo de envejecimiento, es un vino muy brillante, elegante y poderoso, que conjuga aromas a frutas rojas, licores y vainilla. El enorme peso de fruta y las notas a madera, como resultado de su paso por barricas nuevas, dan como resultado un vino carnoso, elegante, sabroso, de gran cuerpo y persistente, pero perfectamente estructurado y equilibrado.

RECOMENDACIONES:

Armoniza perfectamente con todo tipo de carnes rojas o de caza y con todo tipo de quesos o comidas con sabores fuertes. Su temperatura ideal de consumo se sitúa sobre los 17°. Es un vino con grandes posibilidades de guarda que puede presentar sedimentos naturales con el paso del tiempo, algo a valorar como virtud al completar un proceso totalmente natural.