



Ignios Orígenes Baboso Negro 2016

CHF 46.00 | 10 cl = CHF 6.13

Rosso rubino brillante. Al naso sprigiona note di frutti neri, chiodi di garofano, pepe nero e fumé derivanti dai terreni vulcanici di Tenerife. Al palato è minerale e persistente, con un piacevole sapore di terra umida e frutta matura.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Produttore | Borja Pérez Viticultor |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Tenerife, Ycoden Daute Isora |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 15° - 16° |
| Invecchiamento | fino a 2024 |
| Vitigni | Baboso Negro |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 1007666 |
| Adatto a | Carne di vitello, Pasta, Manzo |
| Valutazioni | Robert Parker 93/100 |



Vinificazione

Le uve vengono diraspate per il 30 per cento, sottoposte a delicata pigiatura e macerate per 48 ore in piccoli contenitori. Segue poi la fermentazione di tre settimane in vasche di acciaio inossidabile su lieviti autoctoni. Il vino viene quindi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese da 600 litri.

