

Rf. 6290

P/N.



## **BAIGORRI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA**

*Vino blanco elaborado con uvas de la variedad viura seleccionadas grano a grano. La elaboración se desarrolla en barrica de roble francés durante seis meses sobre sus lías, otorgándole una personalidad y elegancia relevantes. Su leve color dorado, sus aromas intensos potenciados por su paso en barrica y las sensaciones frutales y balsámicas, lo hacen untuoso y agradable al paladar.*

**\*\* Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**