vinetur

Bâtonnage y Mimao Garnacha: textura y profundidad

En la elaboración de vinos, el bâtonnage es una técnica clave para aportar volumen y complejidad

martes 11 de febrero de 2025

ESCRITO POR BODEGA INURRIETA

En la elaboración de vinos, el *bâtonnage* es una técnica clave para aportar volumen y complejidad. Consiste en remover las lías finas durante la crianza con un bastón de madera, como se hacía tradicionalmente, integrando compuestos que enriquecen la textura y el perfil aromático del vino.

> Ver esta publicación en Instagram
> Una publicación compartida de Bodega Inurrieta (@bodegainurrieta)

Bâtonnage en la Garnacha

En vinos como Mimao Garnacha, esta técnica se emplea para suavizar su estructura y mejorar la untuosidad en boca. Su aplicación permite:

- Aportar mayor cuerpo y suavidad.
- Integrar mejor la madera en los vinos criados en barrica.
- Desarrollar notas especiadas y tostadas sin perder la frescura frutal.


BODEGA
INURRIETA

Garnacha Blanca antes del bâtonnage


ODEGA
URRIETA

Garnacha Blanca después del bâtonnage

Mimao Garnacha: El más mimado de la Bodega

El nombre Mimao no es casualidad. En Bodega Inurrieta, este vino recibe una atención especial, y el bâtonnage es parte esencial de ese proceso. Gracias a esta técnica, se logra una textura sedosa, manteniendo su esencia frutal con un toque especiado y envolvente. Es, sin duda, el "mimado" de la bodega en cuanto a cuidados y detalle en su elaboración.

Si buscas un vino con estructura, frescura y complejidad, Mimao Garnacha, tanto en su versión tinta, como blanca es una excelente elección para descubrir la magia del bâtonnage en la Garnacha Navarra.



Puedes comprar estos dos vinos aquí:

Tienda Bodega Inurrieta