<https://bodegasbaigorri.com/>

*Samaniego Rioja Alavesa*

**la arquitectura del vino**

**PASIÓN**

Es necesaria tanto para comenzar como para continuar el reto

**CALIDAD**

Está presente en todo lo que hacemos, en la tierra, en la bodega y en el vino

**FAMILIA**

Un proyecto que nos une como familia y como equipo

**ESFUERZO**

Nuestra seña de identidad es el trabajo diario y la perseverancia

**INNOVACIÓN**

Combinamos vanguardia y tradición buscando la mejora continua en nuestros procesos

**EXCELENCIA**

Tratamos cada cosecha como un reto para seguir perfeccionando nuestros vinos

**VINOS**

**VINOS**

Los vinos de BAIGORRI proceden de la pasión y el amor por unas tierras únicas, de la continua investigación y del perfecto conocimiento de los distintos terrenos

### VINOS

**GRAVEDAD**

**GRA
VE
DAD**

**LA GRAVEDAD ES LA PROTAGONISTA EN NUESTRA ELABORACIÓN**

Todo el proceso se realiza por gravedad, de forma vertical, para preservar al máximo la integridad de la uvas, que llegan enteras a la fermentación. Todos los movimientos de uva o de vino se hacen por gravedad, evitando cualquier tipo de remonte mecánico.

No existe tolva de recepción y no se utilizan bombas para el traslado de la uva ni para el remontado de los depósitos que puedan dañarla,  desde las mesas de selección hasta el embotellado a lo largo de las diferentes plantas subterráneas de la Bodega, optimizando así todas las fases del proceso.

**VIÑEDOS**

Las uvas de nuestros vinos proceden de un cultivo sostenible, en armonía con la Naturaleza, a partir del empleo de medios tradicionales y modernos. Crecen en viñas viejas, profundamente enraizadas en nuestra tierra y nuestra cultura, y nos regalan una calidad única. Son vendimiadas a mano y procesadas de la forma más delicada posible, para transformar el sabor genuino de esa misma Naturaleza en vino. La alta calidad de nuestros vinos emana en última instancia del propio viñedo y no es sino fiel reflejo del suelo, el clima y la tradición de la Rioja Alavesa.

[**NUESTRAS FINCAS**](https://bodegasbaigorri.com/vinedos/) [**TRABAJO EN VIÑEDO**](https://bodegasbaigorri.com/trabajo-en-vinedos/)

**SELECCIÓN**

**SELECCIÓN MINUCIOSA EN VIÑEDO**

Cuanto mejores sean las uvas, mejor será el vino. Los mejores vinos proceden de las mejores uvas.

**RECOLECCIÓN EN CAJAS PEQUEÑAS**

Los racimos se recogen en pequeñas cajas microperforadas para respetar la uva y evitar que inicien fermentaciones.

**SELECCIÓN MANUAL SIN TOLVA**

Toda la uva que entra  es seleccionada de manera manual, no hay tolvas de recepción.

**ACOMPAÑAMOS Y ASESORAMOS A NUESTROS AGRICULTORES**

Creando relaciones de larga duración y de confianza

**ARQUITECTURA**

**DE CONCEPTO**

El edificio se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa toda su estructura bajo la superficie. Un lugar donde se puede contemplar cómo se desarrolla todo el proceso de elaboración del vino. Bodegas BAIGORRI fue diseñada y construida por el arquitecto Iñaki Aspiazu. Creación dirigida al peculiar modo de elaboración de nuestros vinos y referente de la arquitectura en el paisaje respetando al medio donde se enclava.

**BO
DE
GA**

**BODEGA**

**VISTAS AL VIÑEDO**

La bodega está concebida para respetar al máximo la integridad y riqueza de las uvas. Ubicada en la localidad de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas BAIGORRI, una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno, que emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa.

En su interior, la bodega cuenta con la tecnología más avanzada, fruto de la experimentación técnica. Está enmarcada dentro de un proceso de mejora continua y desarrolla numerosos proyectos de investigación.