

**FINCA: EL PORTILLO**

# ALITUS

Elegir entre nuestros diferentes vinos no es fácil, pero sin duda, Alitus, es el más especial para nosotros. Quizá sea porque se produce en los viñedos centenarios de nuestra finca más antigua y querida, El Portillo. O quizá por la estudiada y mimada combinación entre Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. O porque surge del corazón del Diamante de la Ribera del Duero. Nació en 2003, pero la edad de las vides y el trabajo cuidadoso y mimado lo hacen profundamente sabio.

## NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Profundo color rojo picota, de tonalidad alta. Brillante en copa.
- **NARIZ:** Un gran abanico de aromas a frutos negros como grosella, mora... algo de sobre madurados. Todo perfectamente ensamblado con notas de especiados, finos tostados, vainillas, que aportan un complejo y exquisito bouquet.
- **BOCA:** Cálida e impresionante entrada que muestra la intensidad de la fruta, su concentración y su finura.

## VIÑEDOS / ELABORACIÓN

La elaboración de este tinto requiere de un minucioso cuidado de la uva, seleccionando los racimos uno a uno para asegurar la máxima calidad. La larga crianza de 36 meses en barricas que combinan ambos robles, así como sus tres variedades de uva ensambladas de forma única, hacen de este vino pura complejidad.

## MARIDAJE

Al igual que los grandes reservas, Alitus es ideal para maridar comidas contundentes, platos con sabor intenso como las carnes de caza, estofados o quesos muy curados. Es el vino perfecto para acompañar ocasiones especiales.



**PAÍS:** España.

**D.O.:** Ribera del Duero.

**CC.AA:** Castilla - León.

**REGIÓN:** La Horra (Burgos).

**FINCA:** El Portillo.

**AÑADA ACTUAL:** 2015.

**CRIANZA:** 36 meses en barricas de roble francés.

**VARIEDAD DE UVA:** 75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.

**SUELO:** Franco-arenoso mezclado con pequeños cantos rodados, muy pobre.

**ALTITUD:** 860 metros.

**VENDIMIA:** Temprana y manual. Siempre en cajas y antes de 3 horas en la bodega.

**VINO:** Un vino que nos traslada a este paraje, a su tierra pobre, a los aromas a campo castellano.

## DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15 %

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5 gr/L

**PH:** 3,45

  
**BALBÁS**  
Family wines since 1777