

FINCA: EL CASTILLO

ANCESTRAL

El primer vino de Balbás se elaboraba en las bodegas subterráneas de la familia. Fue el origen de una apasionante historia que se homenajeó en 2015 con la creación de Ancestral. Un vino que solo está hecho con uvas de añadas excepcionales procedentes de la Finca El Castillo.

Y para recordarlo, se envasa en una botella similar a la empleada en su momento y se ha recuperado el grabado de la etiqueta antigua. La técnica se ha perfeccionado, su maduración ha evolucionado, pero el espíritu, el cariño y la ilusión de aquel primer vino siguen intactos.

NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Rojo púrpura con tonalidad media-alta y brillante.
- **NARIZ:** Intensa fruta negra sobre madura, elegante vainilla y ciertos matices de frutos secos.
- **BOCA:** Taninos finos dulces y envolventes. Presencia muy sutil de su envejecimiento en madera que lo convierte en un vino envolvente, carnoso y elegante.

VIÑEDOS / ELABORACIÓN

La vendimia se inicia con una primera selección de uva en el propio viñedo y tras un tiempo máximo de tres horas llega a la bodega, para comenzar un largo y delicado proceso que reproduce paso a paso la receta tradicional de nuestros antepasados.

MARIDAJE

Vino muy versátil, ideal para maridar con carnes rojas, embutidos, ahumados, estofados, quesos, guisos o pescados salvajes.



PAÍS: España

D.O.: Ribera del Duero.

CC.AA: Castilla - León.

REGIÓN: La Horra (Burgos)

AÑADA ACTUAL: 2019.

CRIANZA: 24 meses en fudres de roble francés.

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo.

SUELO: franco arcillo arenoso, muy pobre en materia orgánica.

ALTITUD: 870 metros

VENDIMIA: Temprana, es uno de los primeros viñedos de la zona en ser vendimiado.

VINO: La riqueza del terroir aporta personalidad a este vino complejo.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L

PH: 3,43


BALBÁS
Family wines since 1777