

BALBÁS CRIANZA

CRIANZA 2020 de Bodegas Balbás es un vino elaborado al estilo de la Ribera del Duero que procede de viñedos en los que se respeta el terruño y la vendimia se hace de forma manual en parcelas de La Horra. Terruños que definen la tipicidad de los tintos elaborados en Balbás.

NOTAS DE CATA

El intenso color, su nariz y su boca nos indican que es un vino para consumir en este momento, pero con un gran potencial de guarda.

- **COLOR:** Rojo intenso.
- **NARIZ:** Presenta fruta madura, fresco y con notas especiadas.
- **BOCA:** Persistente, con un cuerpo sedoso, untuoso y poco pesado. Es frutal y fresco. Su equilibrada acidez le hace tener un final de frescura muy agradable. Es un vino suave con un tanino delicado y dulce.

VIÑEDOS / ELABORACIÓN

Viñedos cultivados en el corazón de la Ribera. Cultivo de poca intervención, respetando el paisaje y la fauna.

Uva vendimiada a mano procedente de nuestros viñedos en vaso y espaldera de tinta fina con más de 30 años que crecen en suelos pobres de arenas y arcillas con algunos terrenos con fragmentos de piedras.

La vendimia de 2020 ha sido un poco más larga de lo normal, debido a que está muy zonificada, buscando la perfecta maduración de nuestros viñedos. La climatología ha permitido esperar el perfecto equilibrio de la uva.

Máximo cuidado de la uva y una crianza de 18 meses en bodega de roble francés y americano y posterior crianza en botella. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, utilizando únicamente la levadura indígena de la uva.

MARIDAJE

Ideal para maridar con carnes rojas y guisos en salsa.



PAÍS: España.

D.O.: Ribera del Duero.

CC.AA: Castilla - León.

REGIÓN: La Horra (Burgos).

AÑADA ACTUAL: 2020. Ha sido una añada excelente caracterizada por una pluviometría por encima de lo normal y temperaturas ligeramente más cálidas, con fuerte calor en el estío.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

VARIEDAD DE UVA: 100% Tinto Fino o Tempranillo.

SUELO: Franco-arcilloso y franco-arenisco con importantes diferencias entre fincas.

ALTITUD: 830-880 metros.

VENDIMIA: Realizada del 16 de septiembre al 10 de octubre de 2020. Manual con selección en campo.

VINO: Frescos y poco pesados. Color abundante y nariz con notas frutales intensas. En boca muestra un buen equilibrio con un tanino medio dulce y un alcohol moderado.

DATOS TÉCNICOS

GRADO: 14,5 %

ACIDEZ: 5,5 gr/L

PH: 3,52

PUNTOS

Suckling 2023: 92 puntos

92 PUNTS
SUCKLING 2023

BALBÁS
Family wines since 1777