

# BALBÁS GRAN RESERVA

GRAN RESERVA 2015 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. Son viñedos muy pequeños que crecen en terrenos arenosos y muy pobres; con una producción de uva muy baja. Vinos con gran potencial de guarda.

## NOTAS DE CATA

Ideal para consumir en este momento y perfecto para guardar durante muchos años.

- **COLOR:** Rojo picota intenso.
- **NARIZ:** Presenta fruta negra compotada, vainillas y especias. Notas minerales. Madera sutil, fina y muy bien ensamblada con los aromas del vino.
- **BOCA:** Persistente, con taninos suaves y dulzones, untuoso y poco pesado. Muy equilibrado, con final suave y redondo.

## VIÑEDOS / ELABORACIÓN

Viñedos en vaso y espaldera con más de 30 años que crecen en la zona conocida como "DIAMANTE DE ORO de la Ribera" de poca intervención, de secano y sin irrigación en los que prima el respeto por el entorno, protegiendo la fauna y el paisaje.

Durante la vendimia de 2015 se encontraron mayores diferencias de lo habitual entre los momentos de maduración de los viñedos, especialmente debidas a la altitud a la que se encuentran, por lo que se vendimió con mayor antelación los de cotas inferiores.

Doble selección de la uva y una crianza de 36 meses en barrica de roble francés, con posterior crianza en botella. Fermentación de forma espontánea en depósitos de 3.000 kg, sin aporte de levaduras. Se deja macerar en torno a 25 días para extraer el máximo potencial fenólico de la uva.

## MARIDAJE

Es ideal para maridar con guisos estofados, pastas muy elaboradas y carnes de caza.



**PAÍS:** España.

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

**CC.AA:** Castilla - León.

**REGIÓN:** La Horra (Burgos).

**AÑADA ACTUAL:** 2015. Ha sido una añada excelente caracterizada por unas muy buenas condiciones climáticas, que permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración.

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

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tinto Fino o Tempranillo.

**SUELO:** Franco-arcilloso y terreno pedregoso con piedras de origen fluvial y glaciar. Suelos muy pobres.

**ALTITUD:** 830-940 metros.

**VENDIMIA:** Realizada del 9 al 21 de octubre. Manual con doble selección, primero en campo y después en bodega, con una baja producción media de 3.500 kg/ha (24 hl/ha).

**VINO:** Un Gran Reserva no es solo un vino, es la espera en el tiempo; la paciencia del trabajo bien hecho. Se supo esperar a vendimiar y se acertó, consiguiendo la perfecta maduración de los viñedos.

## DATOS TÉCNICOS

**GRADO:** 15 %

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

**PH:** 3,47

**BALBÁS**  
Family wines since 1777