

**FINCA: LA HORRA**

# BALBÁS ROSADO

ROSADO 2022 de Bodegas Balbás es un vino que procede de los viñedos más frescos de la Ribera del Duero, situados a gran altura, en los que se respeta el terruño y la vendimia se hace de forma manual en las fincas El Rosedal y La Dehesa.

## NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Brillante y limpio, con tono rosa salmón pálido.
- **NARIZ:** Presenta aromas muy intensos de fruta de árbol (destacando la fresa y la frambuesa) y flor blanca; duraderos y penetrantes.
- **BOCA:** Amplio, envolvente, con una buena acidez que le da un agradable frescor. Es un vino sabroso, con un final muy agradable y duradero.

## VIÑEDOS / ELABORACIÓN

Los viñedos de Balbás destinados al rosado se encuentran en las zonas más altas y frescas en la zona de La Horra, corazón de la Ribera y se encuentran perfectamente integrados en el paisaje, con mínima intervención y gran respeto por el entorno.

Las condiciones de temperatura y humedad tan radicales de la vendimia de 2022 han favorecido que la sanidad de los viñedos haya sido muy buena a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Esto, además, ha permitido escalar la recolección de la uva ofreciendo unos rosados caracterizados por una relevante intensidad aromática y por una gran frescura.

Uva vendimiada a mano, procedente de viñedos en vaso y espaldera de tinta fina con más de 22 años. Una vez llega a bodega, se realiza una pequeña maceración que permite obtener los preciados aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 14° C en depósitos de acero inoxidable con levaduras indígenas para preservar la autenticidad del "terroir". Después se deja con las lías finas.

## MARIDAJE

Ideal para maridar con pescados, mariscos, arroces y ensaladas.



**PAÍS:** España.

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

**CC.AA:** Castilla - León.

**REGIÓN:** La Horra (Burgos).

**AÑADA ACTUAL:** 2022. La añada 2022 estuvo condicionada por las bajas precipitaciones en todo su ciclo vegetativo, fuertes heladas de invierno y unas temperaturas en la época estival muy superiores a la media, llegando a alcanzar los 40°C.

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

**SUELO:** Arcilloso-calizo.

**ALTITUD:** 880-950 metros.

**VENDIMIA:** Vendimia manual realizada del 13 de septiembre al 1 de octubre de 2022.

**VINO:** De perfil fresco, ideal para acompañar en cualquier momento del día.

## DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13 %

**ACIDEZ TOTAL:** 5,8 gr/L

**PH:** 3,33

  
**BALBÁS**  
Family wines since 1777