

FINCA: LA RETAMA

LA RETAMA

Las retamas que rodean esta finca y le dan su nombre han visto a lo largo de los años crecer uno de nuestros viñedos familiares más antiguos. Allí, se produce una uva de acidez equilibrada y bien integrada, la Albillo Mayor. Y de esta tradición nace en 2019 un vino de una riqueza y estructura distintas al resto. Complejo, para apreciar con conciencia, único en su especie.

NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Amarillo verdoso, muy brillante.
- **NARIZ:** Sutiles aromas de fruta de árbol (albaricoque). También aparece algún tropical (piña) y todavía mantiene algún floral. Su crianza sobre lías en hormigón y su posterior paso por bodega le otorgan una gran complejidad y elegancia.
- **BOCA:** Entrada fresca y elegante con amplitud en el paladar. Retrogusto mineral que le hace muy sabroso.

VIÑEDOS / ELABORACIÓN

Crianza sobre lías en hormigón y posterior paso por bodega única de roble francés de 500 litros durante 12 meses, previo a su paso final por botella otros 12 meses para terminar de redondearlo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados al horno, mariscos, verduras a la plancha, patés, ensaladas y arroces.



PAÍS: España.

D.O.: Ribera del Duero.

CC.AA: Castilla - León.

REGIÓN: La Horra (Burgos).

AÑADA ACTUAL: 2020.

CRIANZA: 12 meses en bodega de roble francés.

VARIEDAD DE UVA: 100% Albillo Mayor.

SUELO: Arcillas arenosas (terciario) combinadas con abundantes gravas fluviales.

ALTITUD: 800 metros.

VENDIMIA: Manual en la que la uva llega a la bodega en máximo 2 horas.

VINO: Carismático y complejo, gracias a una uva con carácter, especialmente longeva en forma de sofisticación y estructura. Este vino, de producción limitada hay que beberlo con calma para saborear sus diferentes fases.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHOLICO: 13,52 %

ACIDEZ TOTAL: 5,3 gr/L

PH: 3,35


BALBÁS
Family wines since 1777