

FINCA: LA MALATA

RITUS

A 940 metros de altitud, en la Finca La Malata que corona la Ribera del Duero es donde está el origen de Ritus. Allí las diferencias de temperatura entre la noche y el día son mayores. Y es el enclave perfecto para que los viñedos ofrezcan uvas Tempranillo y Merlot de una calidad excepcional, a las que esperamos pacientemente en su ritmo de maduración para vendimiarlas a mano y con mimo, conscientes de su gran valor.

Ritus es el ejemplo perfecto de que la altitud del viñedo es primordial para conseguir un vino de altura.

NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Rojo picota intensa con ribetes amarillos.
- **NARIZ:** Muy expresiva, destacan la fruta madura con fondo de especiado. Se aprecia mineralidad, aportada por la caliza de la finca. Todo esto se complementa por su crianza que nos aporta matices de vainilla, tostados. Todo esto muy bien ensamblado.
- **BOCA:** Sedoso, con taninos redondos y dulces, corpulento. Un vino muy equilibrado.

VIÑEDOS / ELABORACIÓN

Las uvas con las que se elabora este vino son las últimas en entrar en la bodega para asegurar una maduración óptima. La fermentación se lleva a cabo en depósitos pequeños sin adición de levaduras. La maceración puede prolongarse hasta veinte días para posteriormente descansar en barrica durante 18 meses previo a su paso por botella, donde está 12 meses más para terminar su redondeo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos y pastas. El Merlot que contiene lo hace perfecto para patés, quesos semicurados, carnes de caza, arroces o legumbres.



PAÍS: España.

D.O.: Ribera del Duero.

CC.AA: Castilla - León.

REGIÓN: Terradillos de Esgueva (Burgos).

AÑADA ACTUAL: 2019.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés, con secado certificado de 36 meses.

VARIEDAD DE UVA: 75% Tempranillo y 25% Merlot.

SUELO: pedregoso, con zonas de arenas y muy pobres en materia orgánica.

ALTITUD: 940 metros.

VENDIMIA: Manual en la que la uva llega a la bodega en máximo 3 horas.

VINO: De corte moderno, muy delicado y fresco que transmite la historia de la finca y de la zona en cada sorbo.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

ACIDEZ TOTAL: 5,5 gr/L

PH: 3,5

PUNTOS

Decanter 2023: 94 puntos



BALBÁS
Family wines since 1777