

PAGO LOS BALANCINES

Viña y Bodega



HUNO 2007

Guía Peñín 2011: 93 puntos
Guía Repsol Vinos 2011: 92 puntos

FICHA TÉCNICA

EMPRESA: Pago los Balancines.

DENOMINACION DE ORIGEN: Ribera del Guadiana.

TIPO DE VINO: Crianza.

AÑADA: 2007.

VARIEDAD DE UVA: 40% tempranillo, 30% cabernet sauvignon, 15% merlot y 15% syrah procedentes de viñedos entre 20 y 50 años de edad, ubicados en zonas altas dentro de los límites de la DO.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.

ELABORACIÓN: Selección de los racimos y vendimia a mano en cajas de 12 kilos.

Fermentación en depósitos de cemento conremontados manuales, de forma artesanal. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (50%) y americano (50%) con 9 meses de crianza.

PRODUCCIÓN: 40.000 botellas.

NOTAS DE CATA:

FASE VISUAL: Color cereza muy cubierto y borde violáceo.

FASE OLFATIVA: De gran intensidad. Aromas a confitura de frutas negras (moras, arándanos). Notas especiadas (vainilla, cacao fino) y trasfondo mineral. Muy bien equilibrado en nariz.

FASE GUSTATIVA: Sabroso, carnoso, acidez muy equilibrada, tanino maduro. Retronasal afrutado y torrefactado. En boca el vino es largo y persistente.