

PAGO LOS BALANCINES

 *Viña y Bodega*



HUNO MATANEGRA

Guía Peñín 2011: 94 puntos
Guía Repsol Vinos 2011: 93 puntos
Guía 365 Vinos al Año Vivir el Vino: 92 puntos

FICHA TÉCNICA

EMPRESA: Pago los Balancines.

DENOMINACION DE ORIGEN: Ribera del Guadiana.

TIPO DE VINO: Crianza.

AÑADA: 2007.

VARIEDAD DE UVA: 25% Tempranillo, 60% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot. Huno Matanegra es la primera “elaboración especial” de Pago los Balancines, se le ha dado este nombre en honor a la zona de donde provienen las variedades que componen el coupage de este vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%.

ELABORACIÓN: La uva es recogida a mano en cajas de 12 kg. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento con remontados manuales, de forma artesanal, lo que consideramos una de las claves de la calidad de este vino. La fermentación maloláctica la realiza en barricas nuevas de roble francés al 100%. Capacidad de las barricas: 225 litros. Tiempo en bodega 14 meses.

PRODUCCIÓN: 13.000 botellas borgoñota Syrah 75 cl.

NOTAS DE CATA:

FASE VISUAL: De color cereza y borde granate.

FASE OLFATIVA: Aroma potente, especiado, roble cremoso, tostado, café aromático y fruta madura.

FASE GUSTATIVA: En boca es sabroso, carnoso, frutoso, potente, taninos maduros.