

PAGO LOS BALANCINES

Viña y Bodega



ALUNADO

Guía Peñín 2011: 92 puntos
Guía Repsol Vinos 2011: 91 puntos

FICHA TÉCNICA

EMPRESA: Pago los Balancines.

DENOMINACION DE ORIGEN: Ribera del Guadiana.

TIPO DE VINO: Blanco Fermentado en Barrica.

AÑADA: 2009.

VARIEDAD DE UVA: 100% Chardonnay proveniente de un viñedo de 20 años de edad localizado en una de las zonas más frescas de la D.O.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

ELABORACIÓN: Cuidada selección de los mejores racimos en el viñedo. Elaboramos con el mosto obtenido tras un prensado suave. Fermentación en barrica nueva de roble francés (100%) y criado sobre lías durante 6 meses.

PRODUCCIÓN: 6.000 botellas borgoñota Syrah 75 cl.

NOTAS DE CATA:

FASE VISUAL: Color pajizo brillante.

FASE OLFATIVA: De gran intensidad. Aromas a fruta fresca, cítricos, lías finas. Notas especiadas (vainilla, cacao fino) y trasfondo mineral. Muy bien equilibrado en nariz.

FASE GUSTATIVA: En boca es sabroso, carnoso, acidez muy equilibrada, y retrogusto con recuerdos frutales.