



## **FICHA TÉCNICA**

---

**EMPRESA:** Pago los Balancines

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Guadiana

**TIPO DE VINO:** Tinto con crianza

**AÑADA:** 2009

**VARIEDAD DE UVA:** 100% garnacha tintorera

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

**ELABORACIÓN:** Exhaustiva selección de los racimos y vendimia a mano en cajas de 12 kg. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento con remontados manuales, de forma artesanal. Criado en barricas de roble francés nueva durante 10 meses. Su verdadera peculiaridad radica en la uva y el cuidado extremo en cada una de las fases de su elaboración.

**PRODUCCIÓN:** 1.800 botellas

## **NOTAS DE CATA**

---

**FASE VISUAL:** De color cereza intenso y borde violáceo.

**FASE OLFATIVA:** Aroma potente, complejo, gran expresión frutal, mineral, terroso, roble cremoso, especias dulces.

**FASE GUSTATIVA:** En boca es una expresión de fruta, sabroso, potente, carnoso, redondo, buena acidez, taninos maduros.