

Reserva 2018

BODEGAS BALBÁS





DATOS *Técnicos*

15% | 5,5 gr/L | PH 3,52

PAÍS	España
D.O	Ribera del Duero
CC,AA	Castilla - León
REGIÓN	La Horra (Burgos)
PARCELA	Todos los viñedos en propiedad
AÑADA	2018
CRIANZA	24 Meses en bodega de roble francés
UVA	100% Tinto fino o Tempranillo
SUELO	Franco arcilloso y terreno pedregoso con piedras de origen fluvial y glacial
ALTITUD	830 - 880 metros
VENDIMIA	Realizada la 3ª semana de septiembre. Vendimia levemente adelantada. Manual con doble selección, producción de 3.500kg/ha
VINO	Fresco y elegante

B

Reserva 2018 BODEGAS BALBÁS

La expresión del terruño que proviene. El terruño de La Horra, formado por laderas de arenas, mezcladas con arcillas pobres salpicadas por oasis de pinos y encinas.

NOTAS DE *Cata*

Un vino con gran potencial de guarda. Ideal para consumir en el momento y perfecto para guardar durante muchos años.

COLOR	Rojo intenso y con un marcado ribete violáceo.
NARIZ	Fruta negra, vainillas y especias. Notas minerales. Presenta la madera sutil y muy bien ensamblada con los aromas del vino.
BOCA	Persistente, con taninos suaves y dulces, untuoso y poco pesado. Muy equilibrado, con final suave y redondo.

LA *Vendimia* Y SU *Elaboración*

La vendimia de 2018 se hizo escalonada, paraje a paraje, esperando la perfecta maduración de cada viña.

Fue un otoño más largo del habitual, no sucediéndose los fríos hasta bien entrado diciembre. La viña produjo sus primeros brotes en los últimos días de abril. Podemos hablar de un año especialmente seco. Las temperaturas durante el final de la maduración y las vendimias fueron más altas de lo habitual, permitiendo la perfecta maduración.

Con esto, tenemos unos vinos con un gran potencial de color, aromas y con mucho fresco y equilibrio.

Una vendimia a mano en proceso de doble selección. La fermentación se realiza de forma natural en depósitos pequeños con levaduras indígenas. La maceración puede prolongarse hasta tres semanas. Descansa durante un total de 24 meses en barricas nuevas de roble francés, para posteriormente estar en botellas 18 meses más para terminar de redondearlo.

