

HUNO LOS BALANCINES 2013

Bodega Pago Los Balancines

Zona: D.O. Ribera del Guadiana

Variedades: 50% Garnacha tintorera,
20% Cabernet Sauvignon, 20%
Tempranillo, 10% Syrah.

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Viñedos de cantos rodados, de componente calcáreo, completamente ecológicos, plantados en vaso y de secano. Además es un viñedo de bajo rendimiento: se produce menos de la cuarta parte de lo que la normativa permite.

Elaboración:

Vendimia manual y nocturna. Cada variedad, de cada finca y de cada parcela, se elabora por separado. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento y maloláctica en barricas de roble francés, donde se envejece durante 10 meses, utilizando madera de uno o dos años, según la variedad.

Posteriormente permanece en botella 15 meses antes de salir al mercado.

¿Qué esperar de este vino?

Huno es un vino muy disfrutable, de gran intensidad de aromas que muestran el terruño de la zona. Taninos maduros, largo y persistente.

BODEGA PAGO LOS BALANCINES

Paraje de la Agraria, S/N

06475 Oliva de Mérida (Badajoz)

+34 924 367 399

info@pagolosbalancines.com

PAGO LOS
BALANCINES



Maridajes:

El clavo de olor (y su eugenol) es como un "ábrete sésamo" en estos vinos en cuanto a sus múltiples posibilidades. Una propuesta: **Pata de cerdo asada con piña fresca, fresas y clavo.** El clavo lo encontramos en recetas clásicas como el pan de jengibre, el chucrut, o el jamón con piña. La piña cocinada también contiene eugenol.

Tª de servicio recomendada:

14-16°C

PEÑÍN
91