

BALANCINES CRIANZA COLECCIÓN 2017

Bodega: Pago Los Balancines

Zona: D.O. Ribera del Guadiana

Variedades: Garnacha tintorera, Garnacha

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Situados en un valle alto y protegido por dos sierras lo que propicia un microclima especial. Los viñedos tienen una edad media de 25/30 años. El suelo destaca por su gran cantidad de piedra disgregada y por su componente calcáreo en profundidad que aporta mineralidad a los vinos. Por estar situado entre dos sierras el viñedo, el clima recibe influencia Atlántica y Mediterránea. Los viñedos son completamente ecológicos, cultivados en vaso. Los viñedos son de secano y tienen muy bajo rendimiento, ya que se cosecha una cuarta parte de lo que está permitido por la normativa.

Elaboración:

Vendimia manual, nocturna, en cajas de 12 kilos. Posteriormente a su llegada a bodega, de madrugada, se separa el grano del raspón con delicadeza, tras haber eliminado hojas, uvas y cualquier elemento que pueda afectar negativamente al vino. Cada uva, de cada variedad, de cada finca y de cada parcela se elabora de forma independiente. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento con remontados manuales, de forma artesanal. Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses. Utilizan madera de uno o dos años, en función de la variedad y deciden el tiempo de crianza teniendo en cuenta las diferencias entre una añada y otra. Por último y con las mínimas operaciones posibles de filtración, embotellan el vino, que antes de salir de bodega ha pasado 15 meses redondeándose en botella.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino que combina frutuosidad y frescura, con la elegancia propia de un sutil afinamiento en barrica. En boca es ágil, de cuerpo medio, muy sabroso, buena acidez, equilibrado, retrogusto medio. Muy disfrutable.

BODEGA PAGO LOS BALANCINES

Paraje de la Agraria, S/N

06475 Oliva de Mérida (Badajoz)

+34 924 367 399 / info@pagolosbalancines.com



Maridajes:

Carnes rojas a la plancha, carnes asadas, quesos, jamón ibérico.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14-16 °C.



Pago los Balancines es un proyecto vinícola creado en 2006 en Oliva de Mérida (Badajoz) por Pedro Mercado, actual propietario y enólogo de la casa. Pedro no tenía antecedentes familiares en el mundo del vino cuando comenzó a formarse técnicamente como enólogo en 1994.

Tras estudiar a fondo distintas regiones vitícolas españolas y, tras un par de años de búsqueda, se decidió a apostar por Extremadura, una zona vinculada al vino desde hace más de 2000 años y que, sin embargo, no tenía grandes bodegas de prestigio. La curiosidad le hizo estudiar este fenómeno y llegó a la conclusión de que estaba ante una región con un enorme potencial vinícola que no estaba siendo suficientemente explotado.

A finales de 2005, Pedro junto con su mujer, Eva, decidieron comprar una finca en el Paraje Los Balancines, en el municipio de Oliva de Mérida, donde encontraron viñedos de una calidad excepcional.

Los reconocimientos no tardaron en llegar, en pocos años de historia la bodega ha consolidado como referente de calidad en la región e incluso sus vinos están considerados entre los mejores del mundo por su buena relación calidad-precio.

Actualmente, Pago los Balancines posee 50 hectáreas de viñedo propio de entre 10 y 40 años de edad con uvas como Garnacha tintorera, Tinta roriz (Tempranillo), Syrah, Cabernet sauvignon, Graciano, Petit verdot y Bruñal.

Ya en el interior de la bodega cuentan con 500 barricas de 225 litros de roble francés (el 80%) y americano (el 20%). Estas instalaciones les permiten producir alrededor de 250.000 botellas al año.



BODEGA PAGO LOS BALANCINES

Paraje de la Agraria, S/N

06475 Oliva de Mérida (Badajoz)

+34 924 367 399 / info@pagolosbalancines.com