

Balancines Gold 2019

Bodega: Pago los Balancines

Zona: D.O. Ribera del Guadiana

Variedades: Tempranillo, Garnacha y
Garnacha Tintorera

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

Viñedos seleccionados de las variedades más emblemáticas.

Elaboración:

Elaboración cuidadosa para conservar todos los aromas frutales y crianza de 9 en barricas de roble francés para conseguir elegancia y equilibrio.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino que conserva muy bien la frescura pese al paso por barricas, lo que permite dejar una muy buena complejidad sin perder la frescura que le dan las uvas.



Maridajes:

Combina muy bien con pastas, platos de cuchara y carnes.

Tª de servicio recomendada: 14°C



Desde el convencimiento total de que solo el cuidado del detalle consigue resultados excepcionales, trabajamos con cariño esas uvas, elaborando los vinos delicadamente, separando en depósitos independientes cada variedad, cada finca, cada parcela y cada orientación geográfica.

Ponemos todos nuestros conocimientos y grandes dosis de ilusión, al servicio de transformar grandes uvas en grandes vinos.

Nuestro viñedo, completamente ecológico, está plantado en vaso. Así es como lo venimos haciendo los habitantes del Mediterráneo, desde hace milenios.

Es una viña de secano, porque el agua es un bien escaso que debemos cuidar entre todos. Y porque la vid nunca necesitó ser regada si el objetivo es tener uvas de calidad excepcional.

Además es una viña de muy bajo rendimiento, lo que significa que producimos menos de la cuarta parte de lo que la normativa nos permitiría.

Pero es que estamos convencidos de que así la uva está mucho más rica. Y si la uva está rica, el vino también.

Una vez tenemos esa uva tan especial en nuestras manos, llega el momento de transformarla en vino en La Bodega

