

# *Ancestral* 2020

BODEGAS BALBÁS





### TECHNICAL *Details*

15 % | 5,49 gr/L | PH 3,51

|          |                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------|
| COUNTRY  | Spain                                                                        |
| D.O      | Ribera del Duero                                                             |
| CC.AA    | Castilla - León                                                              |
| REGION   | La Horra (Burgos)                                                            |
| CURRENT  | El Castillo                                                                  |
| VINYEAR  | 2020                                                                         |
| AGING    | 24 months in French oak foudres                                              |
| GRAPE    | 100% Tempranillo                                                             |
| SOIL     | Sandy clay loam, very poor in organic matter                                 |
| ALTITUDE | 870 meters                                                                   |
| HARVEST  | In its usual season for Ribera del Duero, with very good weather conditions. |
| WINE     | The richness of the terroir gives personality to this wine. complex          |



# Ancestral 2020

## BODEGAS BALBÁS

The first Balbas wine was made in the family's subway cellars. It was the origin of an exciting history that was honored in 2015 with the creation of Ancestral. A wine that is only made with grapes from exceptional vintages from Finca El Castillo.

And to remember it, it is bottled in a bottle similar to the one used at the time and the engraving of the old label has been recovered. The technique has been perfected, its maturation has evolved, but the spirit, affection, and enthusiasm of that first wine remain intact. El Castillo, a vineyard that surprises us every year with different notes in its wines. This year it surprises us with freshness.

### TASTING *Notes*

|       |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COLOR | Purple colour with some garnet tones. Bright. When moving the glass the wine leaves a dense tear on the walls, which anticipates a sweet and smooth wine.                                                       |
| NOSE  | Aromas of ripe black fruit, dried fruits, with fine vanilla from its time in wood.                                                                                                                              |
| TASTE | On the palate we also perceive the ripe black fruit with a pleasant finesse and at the same time it conveys the freshness of the 2020 vintage. A long, enveloping wine, with a smooth and very pleasant finish. |

### THE *Vineyards* & THE *Winemaking*

The harvest begins with a first selection of grapes in the vineyard itself and after a maximum time of three hours they arrive at the winery to begin a long and delicate process that reproduces step by step the traditional recipe of our ancestors.

### THE *Pairing*

Very versatile wine, ideal for pairing with red meats, sausages, smoked meats, stews, cheeses, stews or wild fish.





### DATOS *Técnicos*

15 % | 5,49 gr/L | PH 3,51

|          |                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| PAÍS     | España                                                                                      |
| D.O      | Ribera del Duero                                                                            |
| CC.AA    | Castilla - León                                                                             |
| REGIÓN   | La Horra (Burgos)                                                                           |
| PARCELA  | El Castillo                                                                                 |
| AÑADA    | 2020                                                                                        |
| CRIANZA  | 24 Meses en fudres de roble francés                                                         |
| UVA      | 100% Tempranillo                                                                            |
| SUELO    | Franco arcillo arenoso, muy pobre en materia orgánica                                       |
| ALTITUD  | 870 metros                                                                                  |
| VENDIMIA | En su época habitual para Ribera del Duero, con unas condiciones climatológicas muy buenas. |
| VINO     | La riqueza del terroir aporta personalidad a este vino complejo                             |



# Ancestral 2020

## BODEGAS BALBÁS

El primer vino de Balbás se elaboraba en las bodegas subterráneas de la familia. Fue el origen de una apasionante historia que se homenajeó en 2015 con la creación de Ancestral. Un vino que solo está hecho con uvas de añadas excepcionales procedentes de la Finca El Castillo.

Y para recordarlo, se envasa en una botella similar a la empleada en su momento y se ha recuperado el grabado de la etiqueta antigua. La técnica se ha perfeccionado, su maduración ha evolucionado, pero el espíritu, el cariño y la ilusión de aquel primer vino siguen intactos. El Castillo, un viñedo que cada año nos sorprende con unas notas diferentes en sus vinos. Este año nos sorprende con la frescura.

### NOTAS DE *Cata*

|       |                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COLOR | Color púrpura con presencia de alguna tonalidad granate. Brillante. Al mover la copa el vino nos deja en las paredes una lagrima densa, que nos anticipa un vino goloso y suave.                            |
| NARIZ | Aromas de fruta negra madura, frutos secos, con vainillas finas de su paso por la madera.                                                                                                                   |
| BOCA  | En boca también percibimos la fruta negra madura con una agradable finura y a su vez nos transmite el frescor propio de la añada 2020. Vino envolvente y largo, con un final de boca suave y muy agradable. |

### LA *Vendimia* Y SU *Elaboración*

La vendimia se inicia con una primera selección de uva en el propio viñedo y tras un tiempo máximo de tres horas llega a la bodega, para comenzar un largo y delicado proceso que reproduce paso a paso la receta tradicional de nuestros antepasados.

### EL *Varidaje* PERFECTO

Vino muy versátil, ideal para maridar con carnes rojas, embutidos, ahumados, estofados, quesos, guisos o pescados salvajes.

