



Barrica 2023

BODEGAS BALBÁS





TECHNICAL *Details*

14,5 % | 5,0 gr/L | PH 3,54

COUNTRY	Spain
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGION	La Horra (Burgos)
CURRENT	All vineyards owned
VINYEAR	2023
AGING	5 months in American oak barrels
GRAPE	100% Tinto Fino or Tempranillo
SOIL	Clayey - stony
ALTITUDE	830 - 880 meters
HARVEST	Early and quiet winemaking thanks to a very healthy grape with good ripening. Manual with field selection
WINE	The wine expresses a great aromatic potential, giving the wine a good structure, smoothness and elegance in the mouth.

B *Barrica* 2023 BODEGAS BALBÁS

Barrica de Bodegas Balbas is a wine made in the style of the Ribera del Duero that comes from our vineyards of poor, sandy soils, which give the wine softness, freshness and elegance. This wine can be enjoyed at any time of the day.

A wine that when you drink it you understand its personality and in which you can appreciate its origin, the passion, the dedication and the exigency that is put to obtain the best of the land.

TASTING *Notes*

COLOR	Purple with violet notes. With a very covered tonality and an intense violet rim.
NOSE	Presence of black fruit such as blackberry and blueberry with red fruit such as redcurrant, raspberry and cherry. The oak ageing adds subtle vanilla notes with elegant and fine toasted notes.
TASTE	A wine with volume, which gives us a sensation of finesse and at the same time its acidity transmits freshness and liveliness.

THE *Vineyards* & THE *Winemaking*

Our vineyards are located in the most select area of La Ribera and are integrated into the natural ecosystem. They are low-intervention, goblet and trellised vines over 30 years old that grow in very poor, sandy and stony soils.

The 2023 vintage was harvested between 25 September and 8 October. This was the ideal period in that vintage, when the grapes reached the perfect ripeness to obtain a wine of the highest quality.

Maximum care of the grapes and 5 months of ageing in American oak barrels and subsequent ageing in the bottle. Natural fermentation, with indigenous yeast to preserve the character of the land.

THE *Serving*

Ideal for sausages, smoked meats and grilled vegetables.





DATOS *Técnicos*

14,5 % | 5,0 gr/L | PH 3,54

PAÍS	España
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGIÓN	La Horra (Burgos)
PARCELA	Todos los viñedos en propiedad
AÑADA	2023
CRianza	5 meses en barricas de roble americano
UVA	100% Tinto Fino o Tempranillo
SUELO	Arcilloso - pedregoso
ALTITUD	830 - 880 metros
VENDIMIA	Vendimia temprana y tranquila gracias a una uva muy sana y con buena maduración. Manual con selección en campo
VINO	El vino expresa un gran potencial aromático, dotando al vino de una buena estructura, suavidad y elegancia en boca.

B Barrica 2023 BODEGAS BALBÁS

Barrica de Bodegas Balbás es un vino elaborado al estilo de la Ribera del Duero que procede de nuestros viñedos de suelos pobres y arenosos, los cuales le aportan al vino suavidad, frescura y elegancia. Haciendo que este vino se pueda disfrutar en cualquier momento del día.

Un vino que al beberlo comprendes su personalidad y en el que se aprecia su procedencia, la pasión, la dedicación y la exigencia que se pone para conseguir lo mejor de la tierra.

NOTAS DE *Cata*

COLOR	Púrpura con notas violáceas. Con una tonalidad muy cubierta y unos ribetes de color violáceo intenso.
NARIZ	Presencia de fruta negra como la mora y el arándano resaltando también la fruta roja como la grosella, frambuesa y cereza. El paso por barrica le aporta unas sutiles vainillas con unos tostados elegantes y finos.
BOCA	Un vino con volumen, que nos da sensación de finura y a la vez su acidez nos transmite frescura y viveza.

LA *Vendimia* Y SU *Elaboración*

Nuestros viñedos se encuentran en la zona más selecta de la Ribera e integrados en el ecosistema natural. Son cultivos de poca intervención, en vaso y espaldera con más de 30 años que crecen en suelos muy pobres, arenosos y con piedras.

La vendimia de 2023 la realizamos entre el 25 de septiembre y el 8 de octubre. Periodo idóneo en esa añada, donde la uva alcanzó la maduración perfecta para obtener un vino de altísima calidad.

Máximo cuidado de la uva y una crianza de 5 meses en barrica de roble americano y posterior crianza en botella. Fermentación natural, con levadura autóctona para preservar el carácter de la tierra.

EL *Maridaje* PERFECTO

Ideal para embutidos, ahumados y verduras a la plancha.

