

Crianza 2021
BODEGAS BALBÁS



BALBÁS
18
PRODUCT OF SPAIN
B
BALBÁS
CRIANZA 2021
TEMPRANILLO
18
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



TECHNICAL *Details*

15% | 5,5 gr/L | PH 3,47

COUNTRY	Spain
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGION	La Horra (Burgos)
CURRENT	All vineyards owned
VINTAGE	2021
AGING	18 months in French and American oak barrels
GRAPE	100% Tinto fino or Tempranillo
SOIL	Clay loam and sandy loam with important differences between farms
ALTITUDE	830 - 880 meters
HARVEST	Held from September 16 to October 10, 2021. Manual with field selection
WINE	Fresh and light

B Crianza 2021 BODEGAS BALBÁS

Crianza by Bodegas Balbas is a wine made in the style of the Ribera del Duero that comes from vineyards in which the terroir is respected and the harvest is done manually in plots of La Horra. Terroirs that define the typicity of the red wines produced at Balbas.

TASTING *Notes*

COLOR	Intense red.
NOSE	It presents ripe fruit, fresh and with spicy notes. Its balanced acidity gives it a fresh and very pleasant finish.
TASTE	Persistent, with a silky, unctuous and light body. It is fruity and fresh. Its balanced acidity gives it a very pleasantly fresh finish. It is a smooth wine with a delicate and sweet tannin.

THE *Vineyards* & THE *Winemaking*

The 2021 harvest was marked by an intense winter with numerous frosts, followed by accelerated vine growth in spring due to favorable temperatures.

Summer was dry and normal, with some beneficial storms in August. There were no significant problems with pests or diseases. The harvest proceeded smoothly, with September standing out for favorable temperatures for grape ripening and wine quality.

These wines are characterized by their high quality, with deep color and fruity nose. On the palate, they exhibit a balance between freshness, acidity, and silky tannins, being fresh and elegant, suitable for enjoying both young and for aging.

THE *Pairing*

Ideal for pairing with red meats and stews in sauce.





DATOS *Técnicos*

15% | 5,5 gr/L | PH 3,47

PAÍS	España
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGIÓN	La Horra (Burgos)
PARCELA	Todos los viñedos en propiedad
AÑADA	2021
CRINANZA	18 meses en barricas de roble francés y americano
UVA	100% Tinto fino o Tempranillo
SUELO	Franco-arcilloso y franco-arenisco con importantes diferencias entre fincas
ALTITUD	830 - 880 metros
VENDIMIA	Realizada del 16 de septiembre al 10 de octubre de 2021. Manual con selección en campo
VINO	Fresco y poco pesados

B Crianza 2021 BODEGAS BALBÁS

Crianza de Bodegas Balbás es un vino elaborado al estilo de la Ribera del Duero que procede de viñedos en los que se respeta el terruño y la vendimia se hace de forma manual en parcelas de La Horra. Terruños que definen la tipicidad de los tintos elaborados en Balbás.

NOTAS DE *Cata*

COLOR	Rojo intenso.
NARIZ	Presenta fruta madura, fresco y con notas especiadas. Su equilibrada acidez le hace tener un final de frescura y muy agradable.
BOCA	Persistente, con un cuerpo sedoso, untuoso y poco pesado. Es frutal y fresco. Su equilibrada acidez le hace tener un final de frescura muy agradable. Es un vino suave con un tanino delicado y dulce.

LA *Vendimia* y SU *Elaboración*

La cosecha 2021 se vio marcada por un invierno intenso con numerosas heladas, seguido de un crecimiento acelerado de la vid en primavera debido a buenas temperaturas.

El verano fue seco y normal, con algunas tormentas beneficiosas en agosto. No hubo problemas significativos con plagas o enfermedades. La vendimia transcurrió tranquila, destacando el mes de septiembre con temperaturas favorables para la maduración de la uva y la calidad del vino.

Estos vinos se caracterizan por su alta calidad, con color profundo y nariz frutal. En boca, presentan un equilibrio entre frescura, acidez y taninos sedosos, siendo frescos y elegantes, aptos tanto para disfrutar jóvenes como para guarda.

EL *Maridaje* PERFECTO

Ideal para maridar con carnes rojas y guisos en salsa.

