

Pagos de Balbás

BODEGAS BALBÁS 2023





TECHNICAL *Details*

14,5 % | 4,96 gr/L | PH 3,53

COUNTRY	Spain
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGION	La Horra (Burgos)
CURRENT	Finca Torrosillo
VINTAGE	2023
AGING	9 months in American oak barrels
GRAPE	100% Tempranillo
SOIL	Not homogeneous, with many sandy islands surrounded by soils of sandy clays and strong clays
ALTITUDE	840 meters
HARVEST	Manual harvest in which the grapes arrive at the winery in a maximum of 3 hours
WINE	Very versatile, perfect for tapas

B

Pagos de Balbás

2023 BODEGAS BALBÁS

Finca Torrosillo is a different paradise with a very special atmosphere. Roe deer, birds of prey, rabbits and low pine forests share space every day with our family vineyard. In 2023, despite low rainfall and high temperatures, our vineyards held up allowing for excellent grape ripening.

The result? A high quality riparian red, fresh and as full of life as the countryside where it was born, with remarkable tannins and balance.

TASTING *Notes*

COLOR Purple red with abundant violet hues.

NOSE It has a great aromatic intensity and freshness. The black fruit stands out, as well as the red fruit. The background is spicy, with very subtle wood, perfectly integrated into the fruity aromas of the wine.

TASTE We find a salinity and acidity that this Torrosillo vineyard always lends us. A meaty wine, with sweet tannins that give it volume. Silky, with a very pleasant palate.

THE *Vineyards* & THE *Winemaking*

The grapes were harvested by hand, with a pre-selection in the field and a subsequent selection in the winery. Once in the winery, fermentation is carried out with the yeast that comes from the vineyard itself to emphasize the terroir of this vineyard, all at a temperature that never exceeds 24°C. Subsequently, this wine spends a period of 9 months in French and American oak barrels.

THE *Pairing*

Semi-cured cheese, blue fish, some white meats. Roasted red meat such as lamb. Mushrooms and cod dishes. Pasta with tomato sauce. Ideal for tapas with a variety of skewers.





DATOS *Técnicos*

14,5 % | 4,96 gr/L | PH 3,53

PAÍS	España
D.O	Ribera del Duero
CC.AA	Castilla - León
REGIÓN	La Horra (Burgos)
PARCELA	Finca Torrosillo
AÑADA	2023
CRIANZA	9 meses en barricas de roble americano
UVA	100% Tempranillo
SUELO	No homogéneo, con muchas islas arenosas rodeadas de suelos de arcillas arenosas y arcillas fuertes (astrales)
ALTITUD	840 metros
VENDIMIA	Manual en la que la uva llega a la bodega en máximo 3 horas
VINO	Muy versátil, perfecto para tapear

B

Pagos de Balbás

2023 BODEGAS BALBÁS

La Finca Torrosillo es un paraíso diferente y con un ambiente muy especial. Corzos, aves rapaces, conejos y pinares bajos son los que comparten espacio cada día con nuestro viñedo familiar. En 2023, a pesar de las escasas lluvias y altas temperaturas, nuestros viñedos aguantaron permitiendo una excelente maduración de la uva.

¿El resultado? Un tinto ribereño de alta calidad fresco y tan lleno de vida como el campo que lo vio nacer, con notable carga tánica y equilibrio.

NOTAS DE *Cata*

COLOR	Rojo púrpura con abundantes matices violáceos.
NARIZ	Tiene una gran intensidad aromática y frescura. Resalta la fruta negra, así como la fruta roja. El fondo es especiado, con madera muy sutil, perfectamente integrada en los aromas frutales del vino.
BOCA	Encontramos una salinidad y acidez que siempre nos presta este viñedo de Torrosillo. Vino camoso, con taninos dulces que le confieren volumen. Sedoso, con un paso de boca muy amable.

LA *Vendimia* Y SU *Elaboración*

La vendimia se realizó de forma manual, haciendo una preselección en campo y otra posterior en bodega. Una vez en bodega, la fermentación se realiza con la levadura que viene del propio viñedo para resaltar el terruño propio de esta viña, todo ello a una temperatura que nunca supera los 24°C. Posteriormente, este vino pasa un periodo de 9 meses en barricas de roble francés y americano.

EL *Maridaje* PERFECTO

Queso semicurado, pescados azules, algunas carnes blancas. Carne roja asada como el cordero. Setas y platos de bacalao. Pastas con salsa de tomate. Ideal para tapear con pinchos variados.

