



# CRIANZA

## MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 18 meses  
EN BOTELLA: 12 meses

## VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 90%  
CABERNET SAUVIGNON: 10%

## NOTAS DE CATA

**Elaboración:** Este vino procede de nuestras fincas La calleja, Barroso y La Trinitaria, con viñedo de más de 35 años. Los suelos son pobres, arenosos y cascajos, mezclados con algo de arcilla. Terruños que definen la tipicidad de los vinos elaborados en Balbás. La vendimia se realiza a mano esperando la maduración óptima de cada finca. Desde que se separa el racimo de la cepa no pasa un tiempo mayor de 2 horas para evitar cualquier oxidación de la uva antes de entrar en bodega. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable utilizando únicamente la levadura indígena de la uva.

**Notas de cata:** Color rojo picota con tonos violáceos. Potente en nariz, con aromas sutiles y agradables a vainilla. Importante presencia de fruta roja mineralizada que nos recuerda a su terruño. Su sabor es potente, carnoso. Es el preludio de su larga vida en botella.

**Maridaje:** El conjunto de taninos dulces y sabores a maderas elegantes y agradables al paladar lo hacen ser potenciado en boca con carnes rojas y guisos en salsa.