

NOTAS DE CATA

- **Color:** presenta una capa muy alta con ribetes de color cereza oscuro que reflejan su gran potencial. Limpio e intenso con una buena densidad glicérica.
- **Nariz:** su gran complejidad aromática se debe al largo tiempo que pasa en barrica y a la amalgama de olores que producen la mezcla de las tres variedades de uva que se utilizan en su composición. La crianza provoca el desvanecimiento de los aromas primarios de las uvas.
- **Boca:** ofrece una aterciopelada suavidad que envuelve la primera impresión, donde la acidez y los taninos, aunque continúan presentes están perfectamente integrados.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Alitus 2015 procede de uno de los viñedos más antiguos de Bodegas Balbás, la finca El Portillo. Es una parcela reducida, con viñas de más de 80 años. Su orientación Norte-Sur, protegida de las corrientes frías por un pinar hace de este enclave algo excepcional.

Un terruño muy pobre, de suelo franco-arenoso mezclado con pequeños cantos rodados y cascajos. Otra de sus ventajas es que el viñedo está situado a una altura de 860 metros, lo que redundará en que Alitus sea un gran vino en el que destaca su acidez, producida por la amplitud térmica que se suele registrar en esta finca entre el día y la noche.

Su elaboración requiere de un minucioso cuidado de la uva, seleccionando los racimos uno a uno para asegurar la máxima calidad. La larga crianza de 36 meses en barricas de roble francés, así como sus tres variedades de uva ensambladas de forma única, hacen que este tinto sea pura complejidad.

MARIDAJE

Al igual que los grandes reservas, Alitus 2015 es ideal para maridar comidas contundentes, platos con sabor intenso como las carnes de caza, estofados o quesos muy curados. Es el vino perfecto para acompañar ocasiones especiales.

Línea Pagos de Balbás

Bodegas Balbás cuenta con una línea de 6 vinos parcelarios "Pagos de Balbás" que son la respuesta a la tendencia actual y a los nuevos gustos de los clientes. Son vinos muy elaborados que provienen de distintas uvas y fincas entre los que se encuentran La Retama (100% Albillo Mayor), Le Bijou Rosé (100% Tempranillo), Pagos de Balbás (100% Tempranillo), Ritus (75% Tempranillo y 25% Merlot), Ancestral (100% Tempranillo) y Alitus (75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot). Son vinos de producción limitada y cada añada tiene un cupo determinado que se agota rápidamente. Se trata de vinos únicos, con características e

historias propias, que provienen cada uno de las mejores fincas de la propiedad. Todos los vinos de la bodega se elaboran según los máximos estándares de calidad.

Sobre Bodegas Balbás

Bodegas Balbás es la marca de una bodega española familiar cuyo origen se encuentra en Burgos (La Horra) en 1777 y que cuenta, hoy en día, con una superficie de más de 160 ha de viñedos propios repartidos en varias fincas. De todas ellas, las principales son: La Retama, el Rosedal, Torrosillo, La Malata, El Castillo y el Portillo. Bodegas Balbás impulsó junto a otras bodegas de la comarca la creación en 1982 de la DO Ribera del Duero para proteger y poner en valor la alta calidad de los vinos de esta zona.

Produce y distribuye vinos con personalidad propia, criados con delicadeza en barricas de madera, que combinan la esencia de siempre -al estilo de la Ribera- con la vanguardia tecnológica de hoy en día. Además, cuenta con una gama de 6 vinos de autor, de producción limitada, que provienen de distintas uvas y fincas (La Retama, Le Bijou Rosé, Pagos de Balbás, Ritus, Ancestral y Alitus).

Sus principales mercados son el nacional, Europa (Suiza Dinamarca, Holanda, Alemania, Bélgica, Polonia, Irlanda del Norte y Georgia entre otros), Asia (Japón, Taiwán y Corea del Sur) y América (Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, República Dominicana, Guatemala, Costa Rica y México).