



Bodegas Balbás, S.L.

Vinos de Calidad



Ficha de Cata

RITUS

Variedad: 75 % Tempranillo, 25% Merlot

Crianza: Permanencia de 18 meses en barrica de roble francés y más de 12 meses en botella

CATA:

Vino de corte moderno en el que se han seguido unos principios acordes en las elaboraciones propias de los denominados "VINOS DE PAGO", dado la procedencia de las dos variedades de uva. Es de una sóla parcela situada a una altitud de 940 metros.

Esta peculiaridad le confiere unos matices característicos, como son su estructura y una acidez total muy estable, que nos garantizará un adecuado envejecimiento, así como un marcado "terroir" propio del pago.

Con la aportación de la variedad Merlot, se ha conseguido una potencia aromática peculiar que le aporta el carácter diferenciador con respecto a otros vinos de similiares características.

Presenta a la vista una notable profundidad con marcados tonos violáceos con virajes a rubí. De carnosidad pronunciada, lo cual no impide su finura en boca, con un postgusto largo y persistente.

Es recomendable su decantación antes de su consumo (mínimo 20 minutos)

La temperatura de consumo ideal ha de situarse entre 18° y 20°C.



Curriculum Vitae

RITUS 2004

- 89 puntos Guía Peñín 2008
- 3/5 puntos Anuario de Vinos de Ediciones El País 2008
- Plata en la Guía de Oro de los vinos de España 2008
- 18/20 puntos Weinwisser febrero 2008 (Suiza)
- 90 puntos Los Mejores Vinos de España Guía Peñín 2009