



Bodegas Balbás, S.L.

Vinos de Calidad



Ficha de cata

ALITUS

Variedad: 75 % Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Crianza: Permanencia de 12 meses en barrica de roble francés, 12 meses en barrica de roble americano y 12 meses en barrica con duelas de roble francés y fondos de roble americano.

Fecha embotellado: Septiembre 2004

Tiempo en botella: más de 36 meses

CATA:

En fase visual presenta un bello color rojo picota con matices rubí. Destaca su notable profundidad y densidad de pigmentación. Es limpio y brillante y matiza su edad con una delicada corona teja.

En fase olfativa destaca el largo tiempo en crianza, así como el ensamblaje de las tres variedades que otorgan al ALITUS una gran complejidad aromática. Son aromas secundarios y terciarios, ya que la crianza ha hecho desvanecer los aromas primarios de las uvas.

En fase gustativa una aterciopelada suavidad envuelve la primera impresión. La acidez y los taninos están aún presentes aunque perfectamente integrados en las sensaciones sápidas, formando un todo aromático que al calor de la boca se abre en una abanico de sensaciones de interminable riqueza y succulencia.

Decantar al menos media hora antes de su consumo.

Producción 4.124 botellas.

ANALISYS

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 4,56 gr/l.

Azúcares reductores: 1,53 g/l.

Curriculum Vitae

ALITUS 2001

- 90 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
- 92 puntos Los Mejores Vinos de España Guía Peñín 2009
- 93 puntos en Wine Spectator septiembre 2009 (USA)
- 92 puntos Guía Peñín 2010

