

Introducción

Nombre:
BALTOS
Origen:
D.O. BIERZO, LEÓN
Producción:
Edición limitada de 90.000 botellas.
Premios:
Reconocido por Wine Spectator como una de las compras inteligentes
Puesto 67 en la lista de los mejores 100 vinos del mundo editada por Wine Spectator
Wine Spectator 90 puntos
Wine & Spirits 91 puntos
Parker 90 puntos
Tanzer 90 puntos
Guía Campsa 2008 91 puntos
Guía Peñín 2009 90 puntos

Información Técnica

VITICULTURA

Elaborado en su totalidad con la variedad Mencía procedente de cepas en vaso de más de 40 años, de bajas producciones. Los viñedos están ubicados en el paraje de Cabanelas en Valtuille de Abajo. La zona se caracteriza por suaves laderas orientadas hacia el sur, con altitud de 500 m. sobre el nivel del mar, formadas por suelos arcilloso-calcáreos y elementos de pizarras férricas." Suelo: Suelos arcilloso-calcáreos y elementos de pizarras férricas. Edad del viñedo: 40 años
Conducción: En vaso
Vendimia: Seleccionada en cajas de 15 kg en la segunda quincena de septiembre.
Variedades: Mencía 100%

Fermentación alcohólica:
Duración: 10 días
Temperatura: 29°
Fermentación maloláctica: 100%

Permanencia en barrica:
Capacidad: 225 litros
Años de útil: Hasta 3° año
Tipo roble: Francés y americano de diversas tonelerías
Tostado: Ligero y medio
Tiempo de permanencia: Variable (de 4 a 7 meses)

Análisis:
Contenido alcohólico: 13,5°
Acidez Total: 5,1 g/l (TH2)
Azúcar residual: < 2 gr/l
Ph: 3,6
Método de Clarificación: Albúmina natural
Filtrado: Sin Filtrado

Nota de Cata

Este vino ofrece un color rojo picota de capa alta con matices violáceos. Nariz con agradables sensaciones de fruta roja en sazón con puntas florales (violetas) y lácticos. Hay una leve sensación del paso por madera con un toque especiado agradable y fresco. Final balsámico, con recuerdos de hierbas de monte y menta. En boca es un vino suave, fresco y elegante, de buena acidez y sensaciones frutosas, con algunas notas de regaliz que hacen un buen cierre al paso de boca, terminando en un posgusto redondo, especiado - afrutado y con algo de hierbas finas, sensaciones que también aparecen por retronasal. Recomendamos un servicio a 16° C de temperatura y copa Borgoña para permitir una buena oxigenación.



Notas de Elaboración

Para la elaboración de este vino hemos usado uvas de Mencía de diferentes viñedos a lo largo del Bierzo, buscando una buena armonía en la combinación de diferentes suelos y diferentes microclimas.

El pago predominante es el llamado Las Cabanelas, donde vendimiamos viñedos de 25 a 40 años de antigüedad con suelos de limos fluviales y cantos rodados que nos ofrecen unos mostos estructurados y un potente aroma varietal. Otra de las áreas seleccionadas, Valtuille, con viñedos de 35 a 40 años, plantados sobre terreno aluvial arcilloso-calcáreo, nos suministra la elegancia y finura que necesitábamos para este vino.

Finalmente, la zona de Almázcara, con suelos de grava sobre subsuelos arcilloso-calcáreos y una altitud entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, nos aporta la carga tánica y polifenólica necesaria para asegurar una buena evolución y una larga vida a este vino.

La vendimia en El Bierzo usualmente es efectuada en la segunda mitad del mes de septiembre, para finalizar en la primera semana de octubre en los pagos del Bierzo Alto.

Después de un seguimiento intensivo de las maduraciones, la vendimia es efectuada en cajas de 15 kg y trasladada a la bodega para una selección manual en mesa de selección. Seguimos con un despalillado total donde el raspón es separado de la bayas, que son ligeramente rotas antes de comenzar una maceración de dos semanas con sus hollejos. Después de que la fermentación ha sido completada, el vino resultante pasa a las barricas de roble francés (Allier y Nevers) y americano (Missouri y Virginia), de 1 a 3 años de uso, donde permanecerá en una crianza variable entre 4 y 7

Presentación

Etiqueta frontal:

Formato: 75 mm x 145 mm

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes. Estampación. Papel reciclable.

Etiqueta Posterior:

Formato: 72 mm diámetro

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes. Estampación, papel reciclable. Braille serigrafiado.

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369170

UPC: 737686200010

Código EAN/UPC bot. 500 ml.:

Ean 13: 8437002369187

Corcho:

Material: Corcho natural

Largo: 44 mm

Envase:

Formato: Bordelesa Elite

Capacidad: 750 ml

Color: Antique

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 240 x 160 x 320 mm

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 28437002369129

Gcode EAN 14 USA: 18437002369221

Caja Transporte 12 bot. 75 cl:

Dimensiones: 325 x 240 x 325 mm

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 38437002369126

Gcode EAN 14 USA: 18437002369214

Caja Transporte 15 bot. 50 cl:

Dimensiones: 325 x 240 x 325 mm

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 38437002369225



BALTO