



# PAGO DE LOS BALAGUESES

GARNACHA TINTORERA-MERLOT



**VEGALFARO**  
VIÑEDOS & BODEGAS

## AÑADA 2014

Fue un año seco, por lo que las cepas en vaso y en secano sufrieron mucho, hasta tal punto que se temió por su supervivencia. El grado de azúcar era considerable, en las variedades tintas había concentración, sin duda, pero las blancas no habrían perdonado que no se hubiese estado atento para vendimiar en su momento óptimo. A pesar de las lluvias que cayeron en verano y un septiembre fresco las uvas alcanzaron una maduración fenólica correcta.

## VARIETALES

Garnacha Tintorera (70%) y Merlot (30%) del paraje La Muela, en el Pago de Los Balagueses. Cepas cultivadas en espaldera con una edad de más de 30 años en suelo arcilloso-calizo a una altitud de 750 m. Un enclave de 3,5 hectáreas entre bosques de pinos, plantas aromáticas y almendros. La viticultura sigue prácticas tradicionales, con certificación ecológica y rendimientos de menos de 1.8kg por cepa. La vendimia se realizó durante la primera semana de octubre en el momento de maduración óptima de la uva.

## ELABORACIÓN

Vinificación tradicional, consiguiendo extraer la tipicidad de las variedades y la expresión del terroir y su ecosistema. Despalillado y estrujado suave de las uvas con pre fermentación a baja temperatura y maloláctica en barrica.

## ENVEJECIMIENTO

El vino ha tenido una permanencia de 10 meses en barricas de 225 litros de roble francés, 70% nuevas y 30% usadas, con battonage de sus lías finas para conseguir plenitud en boca. Después ha permanecido un mínimo de un año en botella.

## NOTA DE CATA

Color rojo picota de capa alta con ribete de vivos tonos amarotados. Aroma intenso a frutos negros en sazón y frutillos silvestres, es balsámico, con recuerdos florales (violetas) y plantas aromáticas, en un fondo de suaves tostados y especiados. En boca tiene buena entrada, de cuerpo medio, potente y amable, con suaves taninos, equilibrada fresca y buen recorrido.

## PREMIOS Y DISTINCIONES

- 93 puntos Guía Peñín 2017
- Gold Medal in International Contest of Wines and Spirits CINVE 2016
- Gold Medal International Wine Guide Catavinum 2016
- Bronze medal Decanter 2016

## ANALÍTICA

Alc/Vol.: 14.63%  
Acidez total: 5.19g/l tartárico  
Azúcar residual: 4.38 g/l  
Sulfuroso libre: 32.20mg/l  
Temperatura de servicio: 16° C

## PRODUCCIÓN

- 10,000 Botellas
- 200 Magnum