



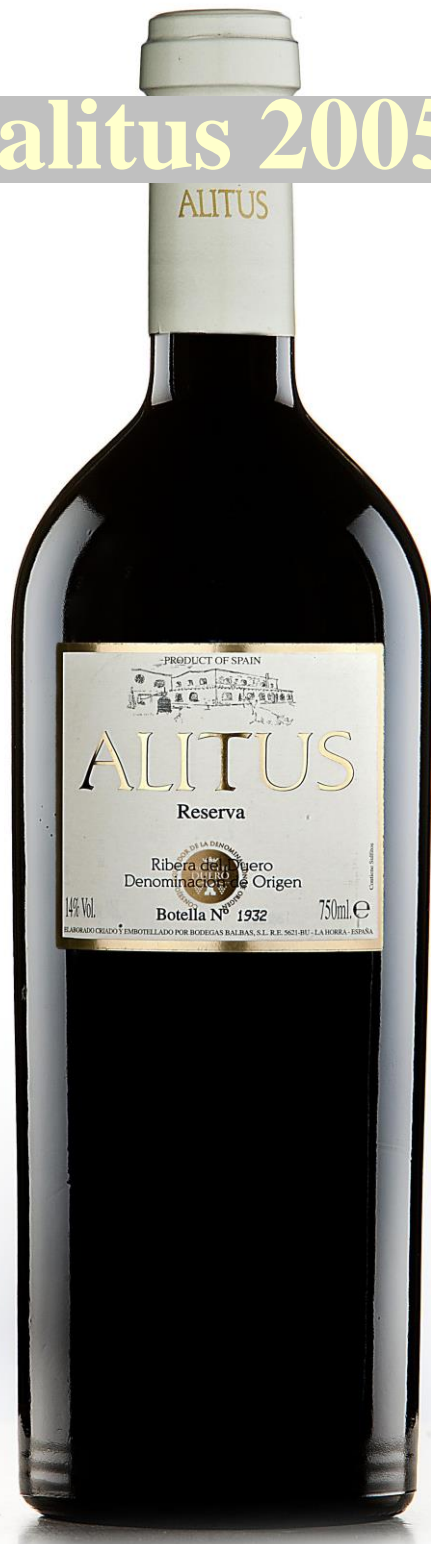
BODEGAS BALBAS, S.L.

Vinos de Calidad



alitus 2005

ficha técnica



*** 93 puntos Guía peñín 2014**

Variedad de uva: 75% Tempranillo
20% Cabernet Sauvignon
5% Merlot

Crianza en barrica: 36 meses en americano y francés.

Crianza en botella: 36 meses.

Edad del viñedo: 90 años.

Bello color rojo picota con matices rubí. Destaca su notable profundidad y densidad de pigmentación. Limpio y brillante, matiza su edad con una delicada corona teja.

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.