



PAGO DE LOS BALAGÜESES

Denominación de origen protegida, D.O.P.
Los Balagüeses, Vino de Pago
Vino Ecológico



Los Altos es un elegante coupage de Syrah y Garnacha Tintorera que proviene de las viñas que se encuentran en la parte más alta de la ladera en la finca Pago de los Balagüeses, legalmente calificada como D.O.P. Vino de Pago. Los viñedos se encuentran cerca del Solana de Las Pilillas, candidato de la UNESCO a ser Patrimonio de la Humanidad. Un lugar místico donde los íberos elaboraban vino ya en el siglo V a.C., representando una de las primeras evidencias de viticultura en el Mediterráneo.

PAGO DE LOS BALAGÜESES LOS ALTOS

VIÑEDOS

Nuestros viñedos de Syrah y Garnacha Tintorera están cultivados en espaldera en un enclave de 7 hectáreas ubicado en medio de pinares, plantas aromáticas y almendros. Las plantas seleccionadas, que no llegan a 0,2 hectáreas, para Los Altos ofrecen rendimientos extremadamente bajos debido a su ubicación en las laderas más elevadas, donde reciben menos horas de sol debido a la sombra que se proyecta de los pinos.

ELABORACIÓN

Vendimia y despalillado de las uvas a mano. Fermentación espontánea de uva entera con pisado con los pies de las uvas. La maduración se realiza en "foudres" de roble de 1.000 litros, minimizando la micro oxigenación para una mayor tipicidad varietal y expresión del terruño.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate, en nariz muy fresco con aromas a fruta roja y madura principalmente. Expresión intensa de flores como violetas, con matices balsámicos, tostados y especias de vainilla que se acentúan con la aireación. Magnífica expresión en el paladar con notable complejidad. Cuerpo medio con taninos suaves, fruta negra dulce, acidez equilibrada y persistente en el paladar. En definitiva, un vino muy elegante con una seductora textura aterciopelada.

EDAD DEL VIÑEDO

35 años

VARIEDAD

50% Syrah
50% Garnacha Tintorera

ALTITUD Y SUELO

780 metros de altitud. Calcáreo, franco arenoso, con rocas calizas en la parte alta de la ladera

ANALÍTICA

Alc. vol: 14 - 15%
Acidez total: 5,5 - 6,5 gr/l
So2 total: 50 - 70 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 14º y 16º.
Maridaje: pescados grasos, estofados, cordero al horno, carnes de caza y quesos curados.

CONSUMO ÓPTIMO

8 años después de la añada.



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 / +34 644 391 989
export@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com