

# Albret

## EL BALCÓN

### CRIANZA



En medio de los viñedos, el terreno se quiebra en barranco y nos muestra el interior de esta tierra pedregosa, hostil, dura... privilegiada. Porque los mejores vinos siempre han nacido de viñas que han luchado contra los elementos. Es esta tierra única la que aporta un carácter inigualable a este vino.



Tempranillo 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%.



Permanece en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 35% de las barricas son de roble francés y el 65% son de roble americano. Criado en botellero durante 10 meses.



Intenso y brillante, de tonalidad rojo rubí.



Aromas de elevada intensidad que nos evocan las ciruelas, las fresas silvestres y las cerezas maduras. La fruta roja se ensambla con los aromas de cacao, café y licor de chocolate que nos recuerdan su paso por barrica.



Lleno de sensaciones, fruta roja madura y buena madera. Equilibrio y elegancia, perfecta crianza en barrica de un vino de un gran viñedo. Su complejidad y persistencia son el resultado de un trabajo bien hecho.



Pochas de Tudela, legumbres, embutidos, quesos, caza.