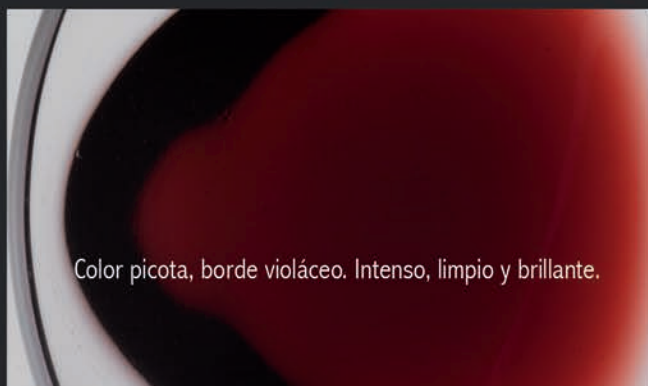




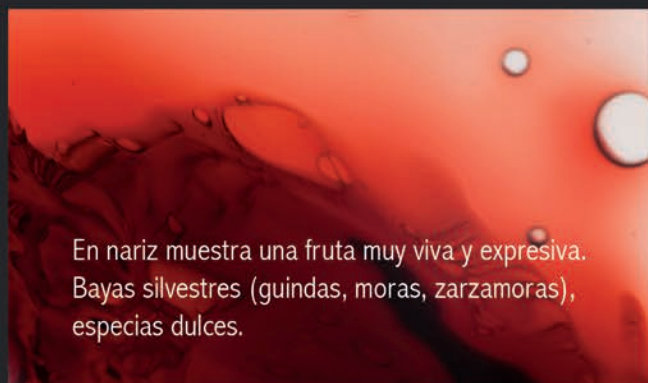
PAGO^{LOS}
BALANCINES
Wines to enjoy.



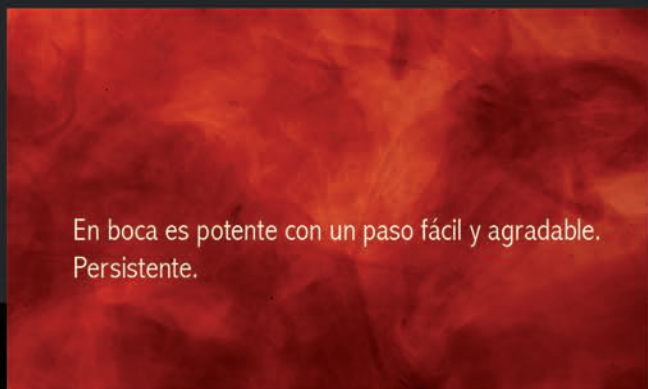
Tempranillo y syrah



Color picota, borde violáceo. Intenso, limpio y brillante.



En nariz muestra una fruta muy viva y expresiva. Bayas silvestres (guindas, moras, zarzamoras), especias dulces.



En boca es potente con un paso fácil y agradable. Persistente.

Para la elaboración de Los Balancines Húnico se utilizan uvas de las variedades tempranillo y syrah, vendimiadas tras la determinación del punto adecuado de maduración en función del diseño del vino que pretendemos realizar. En este caso el objetivo es preservar al máximo la expresión frutal de las variedades y mantener inalterados sus caracteres primarios. El vino se elabora en depósitos de cemento y realiza su crianza en barricas de roble americano de segundo uso, con lo que conseguimos una interferencia mínima con la fruta y un afinamiento que hace de Los Balancines Húnico un vino con mucha fuerza frutal, de paso fácil y agradable. Cinco meses en barrica.