



ALITUS

MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 36 meses

EN BOTELLA: 36 meses

VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 75%

CABERNET SAUVIGNON: 20%

MERLOT: 5%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Parcelas reducidas con viñedo de más de 80 años. Suelos pobres, con mucho cascajo. Cada planta produce poca uva, debido a la edad, pero de gran potencia. Así es nuestro Alitus, la joya de la corona de la familia Balbás.

Notas de cata: Su nombre, Alitus, derivado de la palabra *halitus* (Del Latín, aliento, soplo o exhalación) habla por sí solo. Visualmente encontramos un vino que se presenta con una capa muy alta y ribetes de color cereza oscuro, que nos refleja su gran potencial. Limpio e intenso, con buena densidad glicérica. El largo tiempo en bodega, así como sus tres variedades de uva otorgan a Alitus una gran complejidad aromática. La crianza ha hecho desvanecer los aromas primarios de las uvas. Una aterciopelada suavidad envuelve la primera impresión. La acidez y los taninos están aún presentes, aunque perfectamente integrados.

Maridaje: Al igual que los grandes reservas, Alitus es ideal para maridar junto a comidas contundentes, platos de sabor intenso como carnes de caza, estofados o quesos curados. El vino perfecto para acompañar ocasiones especiales.