



PARITAL

BODEGA BALCONA



# Presentación

Bodega Balcona inicia su andadura en 1998.

Somos una bodega familiar: seis hermanos viticultores que a raíz de la ponencia de **Josep Lluís Pérez Verdú**, de Priorat, en unas jornadas vitivinícolas organizadas en Bullas en el año 1997 nos ponemos en marcha para iniciar un proyecto de bodega de calidad similar en Bullas.

Iniciamos el proyecto con ilusión pero también con la base del saber hacer como familia dedicada desde siempre al cultivo de la vid y del patrimonio con que contamos: viñedos propios en una zona (el valle del Aceniche) privilegiada para el cultivo de la vid.

Desde entonces, paso a paso, **"Partal"** ha logrado posicionarse entre los mejores vinos de Murcia y prestigiar la Denominación de Origen Bullas.





# Filosofía

Todo proyecto se ha de sustentar en unas bases sólidas, los pilares de bodega balcona son éstos:

**Vino de viticultor 100% producción propia:**

Monastrell sexagenaria de baja producción es la base de partal

Diversidad de suelos, que aporta complejidad a nuestros vinos.

Microclima: en el que destacan en verano las diferencias de temperatura día-noche y el rocío matinal y en invierno la nieve.

**Respeto a la viña y al proceso de elaboración natural:**

utilizamos en el cultivo de la viña abonos naturales orgánicos y como tratamientos preventivos siempre que es posible azufre y cobre. En bodega trabajamos con levaduras autóctonas que resaltan en los vinos el carácter propio de nuestro terroir. Filtramos de forma muy ligera para no restar carnosidad por lo que en algunos casos pueden aparecer sedimentos en la botella signo de su naturalidad.

**Vendimias manuales selectivas:** vendimiamos en cajas de 20 kg. Seleccionando los mejores racimos de cada cepa.







**Distintos:** Estamos seguros de que Partal tiene una personalidad muy especial porque en el valle del Aceniche conviven distintos suelos, microclimas y variedades de uva:

**Distintos suelos:** arcillosos con abundante piedra suelta, calizos... rojos, blancos y negros forman nuestro particular paisaje de suelos.

**Distintos microclimas** donde sólo unos metros separan parcelas en las que sólo la monastrell escapa a heladas tardías de otras que permiten el cultivo de variedades de ciclo más corto

**Distintas variedades:** Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en el 37 Barricas y Monastrell de cepas viejas, sirah, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot en nuestro Partal.

**Tiempo al tiempo.** En estos tiempos modernos donde la prisa se apodera de todo, nuestra filosofía asume que los grandes vinos necesitan su tiempo.:

tiempo de espera para que las uvas maduren, tiempo de maceración en depósito para conseguir estructura, tiempo de crianza en las mejores barricas de roble francés, tiempo en botellero para que los vinos se redondeen y ensamben, tiempo para que respiren al descorcharlos y tiempo para disfrutarlos a cortos tragos.

**Vida, Matices.** Larga vida en botella y vinos cargados de matices.







# Por qué Partal?

Al ser una bodega familiar buscamos vínculos que unieran nuestro proyecto a nuestra tradición como viticultores; **Partal** es el apodo que recibía nuestro padre.

Además existe en la vecina provincia de Granada un palacete de la Alhambra con este nombre.





PARTIAL

BULL

BULLAS



# Terroirs y viñedos

Estamos seguros de que nuestros vinos tienen una personalidad tan especial porque se encuentran en un entorno único; **El Valle del Aceniche**, donde:

- Existen diferentes **Terroirs**.
- Dentro del valle hay distintos **microclimas**; zonas más frías donde sólo la monastrell se escapa de heladas tardías y otras más protegidas de corrientes ó en laderas de montañas que permiten el cultivo de variedades de ciclo más corto, como ejemplo, cultivamos Merlot a 900 metros de altura en espaldera y secano.
- Estudios geológicos confirman que hay una capa freática importante, lo que aporta agua a las viñas de monastrell más viejas, con raíces más profundas y evita el stress hídrico y la aparición de aristas en los vinos.
- **Sólo aportamos riego** de apoyo a Cabernet Sauvignon y Sirah.
- Cada viñedo tiene un suelo diferente: **Monastrell** tiene un suelo negruzco, pizarroso, que aporta carácter mineral a nuestros vinos. **Tempranillo** es arcilloso y **Cabernet Sauvignon** es arcilloso con abundante piedra suelta. **Sirah** predomina la caliza y **Merlot** arcilloso-calizo.





# Nuestra bodega

**El Valle del Aceniche** es un paraje declarado de **interés paisajístico natural** por su belleza y valor ecológico.

Entre montañas discurren los viñedos y en medio de ellos está la bodega. Es un edificio funcional y al tiempo integrado en el paisaje que diseñamos con el objetivo de conseguir vinos de gran calidad. Todo está dispuesto en función de este objetivo, en la mesa de selección recibimos la vendimia recién recogida con mimo y gracias al desnivel que hay entre la zona de recepción y la de elaboración, llega a los depósitos casi por gravedad.

Es en estos depósitos de acero inoxidable, con capacidad entre 5.000 y 10.000 kg. fermenta a temperatura controlada bajo los cuidados de nuestro enólogo.

Para mimar la crianza de nuestros vinos la cava es subterránea, de modo que la temperatura y humedad relativa es la ideal para la crianza en barricas y botelleros. Las mejores barricas de roble francés allier, dan cobijo a nuestro primer vino Partal, mientras que 37 barricas, duermen en barricas de roble americano y francés.







# Los vinos

En **Bodega Balcona** nos hemos centrado en la elaboración de vinos tintos de crianza y larga crianza modernos y al mismo tiempo vinos con alma: alma de Monastrell sexagenaria, alma de terroir y del esfuerzo de nuestra familia por mejorar cada año nuestros vinos Partal y 37 barricas.

PARTAL





Nuestro primer vino, el más complejo y el que mayor prestigio nos ha dado a nivel de prensa especializada nacional e internacional es:

## **PARTAL**

**Tipo de suelo:** Arcilloso-calcáreo, pizarroso.

**Vendimia:** Manual y en cajas con selección en campo y bodega. Escalonada desde la 2<sup>a</sup>-3<sup>o</sup> semana de septiembre hasta la 2<sup>a</sup>-3<sup>a</sup> semana de octubre.

**Historial Partal:** Monastrell de cepas de 60 años de baja producción, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Sirah y Merlot fermentan a una temperatura aproximada de 29-30°C. durante 10 días, con dos remontados manuales diarios.

**Tiempo de maceración:** 21 días tras la fermentación. Tras el prensado y los trasiegos necesarios, pasa a barricas por separado. A los 12 meses procedemos al diseño del vino. Temperatura de Servicio: 16-18°C

**Maridaje:** carnes rojas, carne de caza, quesos curados.

**Nota de cata:** Hermoso color rojo rubí.

Bouquet generoso de gran distinción, con matices de frutos negros, frutos secos, torrefactos. A la entrada de boca es suave y al tiempo denso, untuoso.

Postgusto largo y complejo, con expresión de taninos maduros que aportan sensación de golosidad. Equilibrado y elegante.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18°C. Se aconseja decantar una hora antes de oxigenar.









Nuestro segundo vino es:

## 37 BARRICAS

Llamado así porque el primer año fueron 37 las barricas que salieron de este vino, es un vino más sencillo pero igualmente en la línea de singularidad de bodega Balcona.

**Tipo de suelo:** Arcilloso-calcáreo, pizarroso.

**Vendimia:** Manual y en cajas con selección en campo y bodega. Escalonada desde la 2ª-3ª semana de septiembre hasta la 2ª-3ª semana de octubre.

**Historial 37 barricas:** Monastrell procedente de cepas de 30 años, Tempranillo y Cabernet Sauvignon fermentan a una temperatura aproximada de 28°C durante siete días aplicando dos remontados diarios mientras está encubado. Tiempo de maceración: 15 días tras la fermentación. Prensado y trasiegos periódicos durante dos meses. Entrada a barricas por separado. Tras 7 meses se diseña el vino: Monastrell 65%, tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon 15%.

**Maridaje:** Asados y carnes en salsa.

### Nota de cata

A la vista muestra color rojo granate.

Aromas de fruta madura, con recuerdos especiados.

Potente en boca, bien compuesto de taninos y equilibrado.

Con un largo final que invita a beber.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18°C. Se aconseja decantar una hora antes de oxigenar.





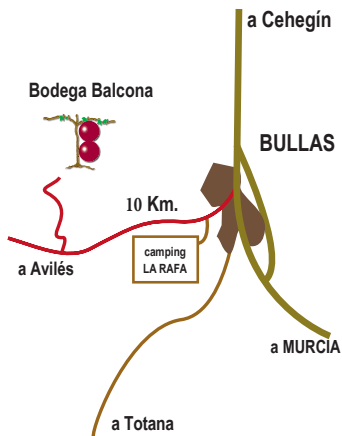


### SITUACION

Bullas se encuentra en la Comarca del Noroeste de Murcia, enclavado entre los términos municipales de Cehegín y Mula, a 53 km de la capital de la Región. La principal vía de comunicación para llegar a la localidad es la Autovía del Noroeste - Río Mula (también denominada C-415) que une Murcia con Caravaca de la Cruz.

Los viajeros que se desplacen desde fuera de la Región de Murcia pueden enlazar con esta Autovía en Murcia para llegar fácilmente a Bullas (desde la A-7 si vienen de Andalucía o Levante, o desde la A-30 si lo hacen desde La Mancha).

Bodega Balcona se encuentra a 10 Km. de Bullas (Murcia) en el Valle del Aceniche.



### VISITAS GUIADAS

**Como miembro de la ruta del vino de Bullas,** les invitamos a pasear entre viñas en el mágico Valle del Aceniche y a descubrir en la Bodega cómo se elaboran nuestros vinos.

Ofrecemos catas comentadas y la posibilidad de comprar nuestros vinos en bodega.

Horario flexible.

Pueden concertar su visita enviando un e-mail a: [bodegabalcona@larural.es](mailto:bodegabalcona@larural.es)







**Oficinas:**

Democracia, 7  
30180 Bullas

**Bodega:**

Ctra. Avilés. Paraje "Aceniche"  
Murcia - España  
Tel. +34 968 652 891  
email: [info@partal-vinos.com](mailto:info@partal-vinos.com)

**Gerente:** Josefa Fernández Fernández

