



GUEL BENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Color rojo granate de capa alta.

Aroma: Intensa, fina y sutil nariz con tonos afrutados (frutos negros), vainilla, especiados y final balsámico con carácter mineral.

Paladar: Potente y estructurado, con buen paso de boca y volumen. Fruta negra madura con final de tonos balsámicos, menta, vainilla y cacao muy bien integrados.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C.

Recomendaciones de maridaje: Guisos, carnes de cerdo y pollo.



Premios

Medalla de Oro Challenge International du Vin 2018
Medalla de Plata Challenge International du Vin 2017
Medalla de Plata Challenge Best Spanish Wines for Asia 2012
Medalla de Plata Challenge International du Vin 2011

GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles
Variedades de Uva: 26% Tempranillo, 20% Syrah, 22% Merlot, 16% Cabernet sauvignon, 16% Graciano
Cosecha: 2015

VIÑEDO PROPIO

Superficie: 46 ha
Ubicación: Finca la Lombana (Vierlas)
Tipo de Suelo: de origen fluvial, compuesto principalmente por gravas y arenas.
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 3.500 cepas/ha
Rendimiento: 6.500 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.
Temperatura Fermentación: 26 °C
Tiempo de Fermentación: 15 días
Tiempo en Barrica: mín 9 meses
Tipo de Barrica: 50% Francesa y 50% Americana
Tiempo en Botella: mín. 12 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%
Acidez total: 4,6 g/l
Azúcar residual: 1,3 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Élite
Corcho: Diam 3
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 23 x 32 x 15,5 cm
Peso: 8 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 600 Botellas.
Nº de cajas por capa: 25
Nº de capas: 4
Nº de cajas por palet: 100
Código EAN bot.: 8437002692018
Código EAN caja: 68437002692027

