



GUELBENZU EVO

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete granate.

Aroma: Intensos aromas de frutos negros muy maduros (arándanos, mora, casis) con fondo torrefacto y chocolate. Final con notas especiadas, balsámicas y elegantes tostados.

Paladar: Paso por boca suave, cálido, redondo. Especies negras, toques de tostados, cacao y regalíz. Con cuerpo y estructura.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Recomendaciones de maridaje: Carnes rojas, legumbres, asado de cordero, pato.



Premios

Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2018
Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2017
Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2014
Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2010

GUELBENZU EVO

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles

Variedades de Uva: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Garnacha.

Cosecha: 2011

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

Altitud media: 500 m

Densidad de Plantación: 3.500 cepas/ha

Rendimiento: 6.500 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Fecha Vendimia: Septiembre - Octubre

Fermentación alcohólica: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Fermentación maloláctica: Tina de roble

Temperatura Fermentación: 28 °C

Tiempo de Fermentación: 18 días

Tiempo en Barrica: 12 meses

Tipo de Barrica: Francesa

Tiempo en Botella: min. 2 años

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Acidez total: 5,0 g/l

Azúcar residual: 1,8 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Élite

Corcho: Natural

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.: 8437002692025

Código EAN caja: 68437002692041

