



GUEL BENZU LOMBANA

FINCA LA LOMBANA

Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete violáceo, muy cubierto.

Aroma: Nariz compleja, con notas a frutos negros (moras), notas especiadas (vainilla, clavo), florales y monte bajo (tomillo, romero).

Paladar: Potente. Buen paso por boca y final persistente. Equilibrado, fresco, sabroso, con notas de frutos negros y rojos y retronasal con tostados.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Recomendaciones de maridaje: Asados y carnes muy intensas.



Premios

Best Value Red Wines from Spain Awards 2014
Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2014

GUELBENZU LOMBANA

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominació: Vinos de la Tierra Ribera del Queiles

Variedades de Uva: 35% Graciano, 20% Syrah, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo.

Cosecha: 2006

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: Barrica

Temperatura Fermentación: 28 °C

Tiempo de Fermentación: 15-20 días

Tiempo en Barrica: 10 meses

Tipo de Barrica: 50% Americana y 50% francesa

Tiempo en Botella: min. 2 años

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Acidez total: 6 g/l

Azúcar residual: 1,6 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.: 8437002692292

Código EAN caja: 68437002692300

