



GUELBENZU LOMBANA

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete violáceo, muy cubierto.

Aroma: Nariz de buena intensidad, con notas de fruta negra muy madura (moras) acompañada de notas de perfume floral (violetas), notas de crianza (vainilla) y suaves tostados y especiados.

Paladar: Estructurada con buen paso por boca y final persistente. Equilibrado, fresco, sabroso, con buen final y postgusto con sensaciones frutales.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

Recomendaciones de maridaje: Asados y carnes muy intensas.



Histórico:

- 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: 55% Graciano, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Cosecha: 2009

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: 12 meses
Tipo de Barrica: 50% Americana y 50% francesa
Tiempo en Botella: min. 2 años

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

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

