

# GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA



---

## Nota de cata

**Color:** Rojo picota intenso.

**Aroma:** Aromas intensos de fruta roja licorosa con toques especiados y tostados y final mineral.

**Paladar:** Paso por boca goloso, elegante y pulido, sin aristas. Notas de fruta muy madura con elegantes tostados y toques minerales. Concentrado, estructurado y muy rico en sensaciones en retronasal.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 18 °C.

**Recomendaciones de maridaje:** Carnes rojas (chuleta de buey, magret de pato) y asados (cordero).



## Premios Añada Actual:

- 91 puntos Guía Peñín 2022

## Histórico:

- 91 puntos Guía Peñín 2021

# GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA

## Datos Técnicos

**Denominación:** Vino de la Tierra Ribera del Queiles  
**Variedades de Uva:** 40% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon,  
13% Graciano, 13% Tempranillo  
**Cosecha:** 2010

### 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:** 28-30°C  
**Tiempo de Fermentación:** Más de 20 días  
**Tiempo en Barrica:** 18 meses  
**Tipo de Barrica:** Francesa nueva  
**Tiempo en Botella:** más de 3 años

## Datos Analíticos

**Grado:** 14,5%

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa Élite  
**Corcho:** Natural  
**Caja:** de madera 6 botellas  
**Dimensiones caja:** 34 x 17,8 x 26,5 cm  
**Peso:** 9,8 Kg.  
**Paletización:** Palet Euro 80X120: 480 Botellas.  
**Nº de cajas por capa:** 10  
**Nº de capas:** 6  
**Nº de cajas por palet:** 60  
**Código EAN bot.:** 8437002692032

