



GUEL BENZU 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.



Premios Añada Actual:

- Medalla de Plata International Wine Challenge 2022

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

