

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.



- Gran Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2025
- 91 puntos Tim Atkin 2025
- 92 puntos James Suckling 2024
- 92 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Oro Mundus Vini 2023
- Medalla de Plata Mundus Vini 2022
- 90 puntos James Suckling 2022
- Medalla Gran Oro Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2020



**DESDE 1851** 

Finca La Lombana

# GUELBENZU EVO FINCA LA LOMBANA

### **Datos Técnicos**

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles

Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

Cosecha: 2020

#### **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

### **Datos Analíticos**

**Grado:** 14,5% Contiene sulfitos.

## **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

