

GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Nariz elegante y armoniosa, con aromas de fruta roja y negra madura para acabar en un fondo mineral y balsámico.

Paladar: Paso por boca sabroso, con buena estructura y equilibrio. Notas de fruta negra madura (mora, arándano) con finos tostados. Final balsámico y especiado. Complejo.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 18 °C.

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

GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles
Variedades de Uva: 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% 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: 28-30°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%
Acidez total: 5,4 g/l
Azúcar residual: 1,7 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Élite
Corcho: Natural
Caja: 6 botellas de madera
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: 8
Nº de cajas por palet: 80
Código EAN bot.: 8437002692032

