

GUELBENZU VIERLAS

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota.

Aroma: Potente y expresivo, con notas de fruta roja y negra madura y fondo floral y especiado.

Paladar: Intenso, fresco, concentrado y sabroso. Frutos negros, balsámicos y mentolados. Buen recorrido, potente y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: Legumbres, pastas, arroces, carnes blancas.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios

- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2019

GUELBENZU VIERLAS

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles

Variedad de Uva: 85% Merlot, 15% Syrah

Cosecha: 2017

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

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura Fermentación: 28 °C

Tiempo de Fermentación: 10-12 días

Tiempo en Barrica: 6 meses

Tipo de Barrica: 30% Francesa y 70% Americana

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Acidez total: 5,1 g/l

Azúcar residual: 1,3 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Élite

Corcho: DIAM 3

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.: 8437002692070

