



GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Color rojo granate de capa alta.

Aroma: Nariz intensa de fruta madura, balsámicos y especiados. Final con tonos torrefactos y exquisita mineralidad de fondo.

Paladar: Potente, fresco y estructurado. Fruta negra madura, toffé, vainilla y notas especiadas y balsámicas. Madera muy bien integrados. Postgusto largo y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C.

Recomendaciones de maridaje: Guisos, carnes de cerdo y pollo.

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Premios

- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2018
- Medalla de Plata Challenge International du Vin 2017
- Medalla de Plata Challenge Best Spanish Wines for Asia 2012
- Medalla de Plata Challenge International du Vin 2011

GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles
Variedades de Uva: 74% Cabernet, 22% Graciano, 4% 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
Densidad de Plantación: 3.500 cepas/ha
Rendimiento: 6.500 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.
Temperatura Fermentación: 26 °C
Tiempo de Fermentación: 15 días
Tiempo en Barrica: min 10 meses
Tipo de Barrica: 50% Francesa y 50% Americana

Datos Analíticos

Grado: 14,5%
Acidez total: 4,18g/l
Azúcar residual: 1,2 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.: 8437002692018
Código EAN caja: 68437002692027

