

GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Color rojo granate de capa alta.

Aroma: Buena intensidad de aromas de fruta roja y negra madura, especiado con final con de finos tostados, pastelería y ligeras notas balsámicas.

Paladar: Potente, fresco y estructurado. Fruta negra madura, notas especiadas y balsámicas. Madera bien integrada. Final largo y persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Histórico:

- Medalla de Oro Sélections Mondiales des Vins 2020
- Medalla de Plata Decanter World Wine Awards 2019
- 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: Tempranillo y Merlot

Cosecha: 2018

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%

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

