

GUELBENZU EVO

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Aromas intensos de fruta negra madura muy integrado con tostados y especiados y final balsámico.

Paladar: Potente y estructurado. Fruta negra madura, especiados y balsámicos conjugados con taninos redondos Lleno de matices y complejidad. Largo, persistente, elegante y redondo.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 16 a 18 °C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Premios Añada Actual:

- 92 puntos Tim Atkin 2024
- 92 puntos James Suckling 2024
- Medalla de Oro Mundus Vini 2023

Histórico:

- Medalla de Plata Mundus Vini 2022
- 90 puntos James Suckling 2022
- Medalla Gran Oro Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2020
- Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2019



GUELBENZU EVO

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles
Variedades de Uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% 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
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

