

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: Cabernet Sauvignon, 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

