

GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Rojo picota intenso.

Aroma: Nariz compleja y elegante con muy buen equilibrio. Intensos aromas de fruta madura, especias, tostados y balsámicos.

Paladar: Paso por boca goloso, redondo, elegante y equilibrado. Notas de fruta muy madura con elegantes tostados y toques minerales. Concentrado, estructurado y muy persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 18 °C.

Recomendaciones de maridaje: Carnes rojas (chuleta de buey, magret de pato) y asados (cordero).



Premios Añada Actual:

- 92 puntos James Suckling 2024
- 90 puntos Tim Atkin 2024
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2023
- 92 puntos Guía Peñín 2024

Histórico:

- 91 puntos Guía Peñín 2023
- 91 puntos James Suckling 2022
- 91 puntos Guía Peñín 2022
- 91 puntos Guía Peñín 2021

GUELBENZU LAUTUS

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles

Variedades de Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano, Syrah.

Cosecha: 2016

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: Barrica

Temperatura Fermentación: 28-30°C

Tiempo de Fermentación: Más de 20 días

Tiempo en Barrica: 18 meses

Tipo de Barrica: Francesa nueva

Tiempo en Botella: más de 3 años

Datos Analíticos

Grado: 14,5%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Ancienne

Corcho: Natural

Caja: de madera 6 botellas

Dimensiones caja: 34 x 17,8 x 26,5 cm

Peso: 9,8 Kg.

Paletización: Palet Euro 80X120: 480 Botellas.

Nº de cajas por capa: 10

Nº de capas: 6

Nº de cajas por palet: 60

Código EAN bot.: 8437002692032

