

# GUELBENZU VIERLAS

FINCA LA LOMBANA



## Nota de cata

**Color:** Rojo picota intenso.

**Aroma:** Nariz con buena intensidad y potencia, con notas de fruta negra madura (arándanos, moras) y toques florales y lácteos sobre fondo especiado.

**Paladar:** Intenso, sabroso con sensación mineral y tonos tostados bien integrados respetando la fruta. Frutos negros, balsámicos y mentolados. Armonioso, con buen cuerpo, amplio y persistente.

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 16°C.

**Maridaje:** Legumbres, pastas, arroces, carnes blancas.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.



## Premios:

- Medalla de Plata Mundus Vini Summer Tasting 2022

## Histórico:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2021
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2019

# GUELBENZU VIERLAS

FINCA LA LOMBANA

## Datos Técnicos

**Denominación:** Vino de la Tierra Ribera del Queiles

**Variedad de Uva:** Syrah y Merlot

**Cosecha:** 2020

### 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

**Depósitos de Fermentación:** Acero inoxidable con temperatura controlada.

**Temperatura Fermentación:** 28 °C

**Tiempo de Fermentación:** 10-12 días

**Tiempo en Barrica:** 6 meses

**Tipo de Barrica:** 30% Francesa y 70% Americana

## Datos Analíticos

**Grado:** 14,5%

Contiene sulfitos.

## 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.:** 8437002692070

