

GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA



Nota de cata

Color: Color rojo cereza picota intenso.

Aroma: Nariz con frutas rojas y negras maduras, balsámicos, plantas aromáticas acompañadas de finos tostados.

Paladar: Con cuerpo, estructura y potencia, buena acidez, fresco, sabroso y buena expresión frutal con madera bien integrada. Especiado, balsámico. Equilibrado y persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16°C.

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

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Premios Añada Actual:

- 90 puntos de Guía Peñin 2025

Histórico

- 90 puntos James Suckling 2024
- 90 puntos Guía Wine Up 2024
- Medalla de Plata Mundus Vini Summer Tasting 2022
- Medalla de Oro Sélections Mondiales des Vins 2021
- Medalla de Oro Sélections Mondiales des Vins 2020



GUELBENZU AZUL

FINCA LA LOMBANA

Datos Técnicos

Denominación: Vino de la Tierra Ribera del Queiles

Variedades de Uva: Tempranillo, Merlot, Syrah

Cosecha: 2022

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% vol

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

