



LALOMBA

ASUNTO	<i>Ficha de Cata</i>	
BODEGA	LALOMBA	VINO
		FINCA LALINDE, ROSADO 2019

Sabor e identidad en un rosado longevo de la sierra de Yerga

Finca Lalinde

El primer vino que elaboró Lalomba es un rosado compuesto en un 90% de variedad garnacha y en un 10% de variedad viura. Profundo, sabroso y de una finura envolvente, su personalidad floral trasladada a su entorno de origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga.

Elaboración

Recolectada manualmente en cajas de 12 Kg, la uva es trasladada en camión refrigerado hasta la bodega de Lalomba, en Haro, donde es prensada en ciclos de 90 minutos. Para Lalinde aprovechamos solo el mosto procedente de las primeras prensadas, más suaves. El mosto macera con borras durante tres días a entre 3 y 4 grados. La fermentación se desarrolla en depósitos de hormigón de diseño exclusivo. La crianza se prolonga cinco meses con sus lías.

Añada 2019

Un ciclo seco y cálido, con picos térmicos muy marcados, como el de finales de junio. La pluviometría anual se quedó en 286 litros, lo que acentuó la aridez de la añada. La temperatura media fue de 14,73 °C, con mínima de -0,68 °C el 5 de enero y máxima de 38,12 °C el 23 de julio.

Fecha de vendimia: 22 de Septiembre.

Integral térmica de Winkler: 1903 °C (zona III).

Datos Técnicos

Viñedo: Finca Lalinde / Monte Yerga. Rioja Oriental.

Clima: Continental suavizado por la influencia atlántica.
Zona muy luminosa y de elevada aireación.

Superficie: 5,4ha.

Variedades: 90% Garnacha, 10% Viura.

Sistema de conducción: Vaso.

Orientación: Norte-Sur.

Marco de plantación: 1,50 x 1,70.

Altitud: 520 m.

Año de plantación: 1976

Análisis:

Alcohol %: 12,81%

pH: 3,32

Acidez Total: 5,49 gr/lt

Acidez Volátil: 0,38

Azúcares: 0,51 gr/lt

Sulfuroso libre: 31,5 mg/lt

Sulfuroso total: 84 mg/lt

Color: Pêche



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LALINDE,
ROSADO 2019



RAMÓN 'BILBAO