



LALOMBA 2016

La joya de un paraje singular



VARIEDAD

90% Garnacha

10% Viura



CICLO 2016

EL ciclo vegetativo de la cosecha 2016, se ha caracterizado por un retraso generalizado de unos quince días respecto a un año normal. Tras un final de invierno muy frío, la brotación se inicia la primera semana de Abril. La primavera se caracterizó por abundantes lluvias. En general, el cuajado se ha desarrollado sin problemas, con buenos índices de fertilidad. El verano fue seco.

Especialmente, la última fase de evolución del viñedo, caracterizada por elevadas temperaturas. El estado vegetativo no ha presentado problemas hídricos debido a las precipitaciones acumuladas durante el ciclo. Precipitaciones que se encuentran en valores por encima de la media, aportando reservas para soportar una larga maduración en viñedo. La vendimia ha transcurrido sin problemas, con excelente climatología y muy buena calidad.



ELABORACIÓN

Vendimia manual de los racimos en pequeñas cajas de 15 kgs, que fueron refrigeradas y transportadas hasta la bodega dónde permanecieron en ambiente frío otras 24 horas. A continuación pasaron por la mesa de selección óptica, obteniendo la mejor selección de unas uvas desgranadas, enteras y en perfecto estado. Después fueron llevadas a la prensa, dónde en ambiente inerte, se inició la maceración. Al cabo de seis horas, y tras varias tomas de muestras, los enólogos decidieron trasegar y se obtuvo el mosto mediante el método de sangrado tradicional por gravedad, sin prensado automático. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Ese mosto es transferido a los huevos de hormigón dónde se deja desfangan durante 24 horas, al cabo de las cuales se recoge el mosto limpio para fermentar durante veinte días a menos de 15°C para preservar al máximo los aromas más delicados. Una vez completada la fermentación, el vino es trasegado para una posterior maceración con las lías finas por espacio de un mes aproximadamente.



NOTAS DE CATA

Color rosa melocotón de intensidad pálida. Brillante, limpio y con presencia de lágrimas. En nariz presenta intensidad media con matices complejos. Notas de fruta roja fresca, piel de fruta de hueso (albaricoque), aromas a lichi. Frutas cítricas (cáscara de limón, pomelo). Recuerdos florales (azahar) y delicadas notas herbales. En boca tiene un buen impacto por su perfecto equilibrio entre acidez y grasa procedente de la crianza sobre lías. En retronasal recuerda de nuevo las notas frutales y carácter frutal que veíamos en nariz. Se trata de un vino con armonía, de calidad. Listo para consumir ahora y para guardar.



SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a 11-13°C. Ideal para tomar en el momento del aperitivo. Acompañante perfecto de pescados grasos, sushi o mejillones.

