



LALOMBA

ASUNTO <i>Ficha de Cata</i>	
BODEGA	VINO
LALOMBA	FINCA LADERO 2017

La energía del monte en un vino profundo y estimulante.

Finca Ladero

La combinación de las variedades tempranillo (70%) y garnacha (30%) refleja la identidad más definida de la sierra de Yerga. Es la armonía entre el carácter profundo y la autenticidad que aporta la proximidad a un mundo vegetal agreste; entre una acidez estimulante y una jugosidad vibrante. Un vino luminoso, de complejidad tangible, plétórico de energía y fuerza.

Elaboración

Vendimia tradicional a mano en cajas de 12 kg. Una vez que la uva llega a Bodega la conservamos en cámara de frío durante una noche. Mesa de selección óptica grano a grano. Maceración prefermentativa durante 4 días. Durante estos días se inicia el proceso fermentativo de forma muy lenta y por levadura procedentes del viñedo, al quinto día, se inocula levadura autóctona seleccionada. Fermentación alcohólica en hormigón sin revestir a temperatura de 24 °C. El proceso de extracción y maceración es favorecido por la combinación de delestages y remontados en determinados momentos de la fermentación alcohólica. Maceración post-fermentativa de 15 días. Prensado delicado con una bolsa de agua, que produce una presión suave y constante. FML en barrica francesa de 225 litros de roble francés (un uso) y roble húngaro (nuevas y un uso). Crianza en barrica durante 18 meses y 26 meses de afinado en hormigón sin revestir.

Añada 2017

Una añada cálida, en la que se registraron 369 mm de precipitaciones. La temperatura máxima fue de 35,7 °C el 22 de junio y la mínima, de -7,5 °C el 26 de enero.

Fecha de vendimia: 10 de octubre.

Integral térmica de Winkler: 1963 °C.

Datos técnicos

Viñedo: Finca Ladero Monte Yerga. Rioja Oriental.

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

Superficie: 6 ha.

Variedades: 70% tempranillo, 30% garnacha.

Sistema de conducción: espaldera baja.

Orientación: este-oeste.

Marco de plantación: 2,60 x 1,20.

Altitud: 720 m.

Año de plantación: 1989.

Análisis:

Alcohol %: 14,46%

pH: 3,42

Acidez total: 5,98 gr/lt

Acidez volátil: 0,57

Azúcares: 1,2 gr/lt

Sulfuroso total: 88 mg/lt

Intensidad de color: 8,66

IPT: 68



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LADERO
2017



RAMÓN BILBAO