



LALOMBA

ASUNTO <i>Ficha de Cata</i>	
BODEGA	VINO
LALOMBA	FINCA VALHONTA 2018

Un encanto fino y equilibrado en el extremo más atlántico de Rioja.

Finca Valhonta

La expresión de la variedad tempranillo logra una de sus cotas de armonía y encanto más altas en las anchas terrazas arcillo-calcáreas al pie de los montes Obarenes. Finca Valhonta nace en tierras altas, frías y de gran definición, arropado por el bosque, un entorno sano y un cruce de climas único: mediterráneo, atlántico y continental parecen unirse para recrear un mundo de fascinante finura.

Elaboración

Vendimia tradicional a mano en palots de 250kg. Mesa de selección óptica. Maceración prefermentativa durante 8 días (inicio a 6 °C hasta 12 °C). Durante estos días se inicia el proceso fermentativo de forma muy lenta y por levadura procedentes del viñedo). Fermentación alcohólica en hormigón a temperatura de 22 °C. El proceso de extracción y maceración lo favorece la combinación de delestages y remontados en determinados momentos de la fermentación alcohólica. Maceración post-fermentativa de 5 días. Prensado delicado mediante una bolsa de agua que produce una presión suave y constante. FML en barrica francesa de 500 litros. Barricas nuevas en un 25% el resto de un uso. Crianza durante 12 meses en la misma barrica. Afinado en hormigón durante 15 meses.

Añada 2018

Añada fresca marcada por las lluvias con 665,8 mm de precipitación. El registro térmico mínimo fue de -3,74 °C el 1 de marzo y el máximo, 32,8 °C el 5 de agosto.

Fecha de vendimia: 20 de octubre.

Integral térmica de Winkler: 1510 °C.

Datos técnicos

Viñedo: Finca Valhonta, Villalba de Rioja. Rioja Alta. Ladera sur de la sierra de Cantabria.

Clima: Atlántico suave. Zona límite de cultivo.

Superficie: 2,8 ha.

Variedades: tempranillo.

Sistema de conducción: vaso.

Orientación: norte-sur.

Marco de plantación: 2,40 x 1,08.

Altitud: 650 m.

Año de plantación: 2000.

Análisis:

Alcohol %: 14,55%

pH: 3,42

Acidez total: 5,98 gr/lt

Acidez volátil: 0,60

Azúcares: 1 gr/lt

Sulfuroso total: 93 mg/lt

Intensidad de color: 7,99



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA VALHONTA
2018



LALOMBA

FINCA VALHONTA | 2018

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RAMÓN BILBAO