

LALOMBA FINCA LALINDE ROSADO 2025

*Sabor e identidad en un rosado
de guarda de la sierra de Yerga.*

D.O.Ca.

Rioja.

VARIEDADES

90% Garnacha / 10% Viura

TERRUÑO

Lalomba Finca Lalinde nace en las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga, en Rioja Oriental. La roca madre está formada por sedimentos aluviales que descansan sobre lechos de calizas. Textura franca. Diferencia en la parte de mayor pendiente, con más composición en arena, y la zona más baja, enriquecida con materiales más gruesos como limos y arcillas procedentes de la erosión del terreno.

ELABORACIÓN

Vendimia tradicional en caja de 12 kg. La uva se traslada en camiones refrigerados hasta la bodega de Lalomba, situada en Haro. Tras doce horas en cámara refrigerada, las uvas pasarán directamente a la prensa. Para elaborar Finca Lalinde aprovechamos solo el mosto procedente de las primeras prensadas, que son más suaves. El mosto está en proceso de estabilización durante 3 días a 2°C. La fermentación tiene lugar en depósitos de hormigón y la crianza se prolonga seis meses con sus lías en depósitos de hormigón crudo, aportando cremosidad y complejidad al vino final.

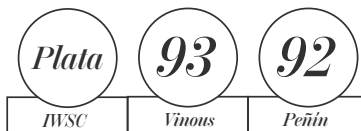
Datos técnicos

Viñedo: Finca Lalinde / Monte Yerga. Rioja Oriental. Superficie: 5,4 ha.

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

Sistema de conducción: vaso. **Orientación:** norte-sur. **Marco de plantación:** 1,50 x 1,70.

Altitud: 520 m. **Año de plantación:** 1976.



VENDIMIA 2025

El inicio del ciclo, y hasta entrada la primavera, fue húmedo y pasado por agua. El invierno fue más suave, debido a la influencia atlántica. La primavera comenzó fría y con lluvias, ralentizando la brotación. Se sufrieron pedriscos tempranos principalmente en la subregión oriental. El verano fue seco y con sucesivas olas de calor, las altas temperaturas de agosto pusieron el viñedo al límite. La segunda semana de septiembre se recogieron las uvas de garnacha y viura con frescura y acidez. Una vendimia marcada por una perfecta organización y precisión, definida por unas condiciones climatológicas óptimas, breve pero excelente. El resultado han sido vinos francos, intensos y aromáticos.

CONTIENE SULFITOS

