



# LALOMBA

ASUNTO <i>Ficha de Cata</i>	
BODEGA	VINO
LALOMBA	FINCA LADERO 2016

La energía del monte en un vino profundo y estimulante

### **Finca Ladero**

*La combinación de las variedades tempranillo (80%) y garnacha (20%) 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**

*Vendimiamos la uva en cajas de 12 Kg y la conservamos durante 12 horas en cámara. La seleccionamos ópticamente, grano a grano. Se macera durante cinco días en depósitos de hormigón de diseño exclusivo para Lalomba. En ese tiempo da inicio una lenta fermentación por levadura procedente del viñedo. Al quinto día inoculamos levaduras autóctonas seleccionadas. La temperatura de fermentación es de 24 °C. Combinando delestages y remontados en determinados momentos, favorecemos el proceso de extracción y maceración. Una vez la fermentación es completada, maceramos el vino durante otros 14 días, tras lo que hacemos un suave prensado. A continuación pasamos el vino a barricas de 225 litros de roble francés de un solo uso y de roble húngaro nuevas, donde se desarrolla la fermentación maloláctica. El vino madura en las mismas barricas durante 16 meses, sin trasiegos. Posteriormente vuelve a los depósitos de hormigón, donde afina 22 meses. Embotellado en Enero 2020*

### **Añada 2016**

*Una añada de acentuada aridez, en la que solo registramos 280 mm de precipitaciones. A su vez fue un ciclo bastante fresco. La temperatura máxima fue de 31,8 °C el 18 de julio y la mínima, de -3,8 °C el 17 de febrero.*

**Fecha de vendimia:** 21 de Octubre.

**Integral térmica de Winkler:** 1890 °C (zona III).

### **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:** 80% Tempranillo, 20% Garnacha.

**Sistema de conducción:** Espaldera baja.

**Orientación:** Este-Oeste.

**Marco de plantación:** 2,60x1,20.

**Altitud:** 720 m.

**Año de plantación:** 1989.

### **Análisis:**

**Alcohol %:** 14,31%

**pH:** 3,46

**Acidez Total:** 6,14 gr/lt

**Acidez Volátil:** 0,61

**Azúcares:** 0,92 gr/lt

**Sulfuroso libre:** 33 mg/lt

**Sulfuroso total:** 90 mg/lt

**Intensidad de color:** 12,77

**IPT:** 68



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LADERO  
2016



LALOMBA

FINCA LADERO | 2016

RIOJA

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

RAMÓN BILBAO