



LALOMBA

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

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

Finca Valhonta

La expresión de la variedad tempranillo logra una de sus más altas cotas de armonía y encanto 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

La vendimia se recolecta en palots de 250 Kg y una vez en bodega, la uva pasa por selección óptica grano a grano. Durante tres días se desarrolla una maceración pre-fermentativa. Lentamente se inicia la fermentación por levadura procedente del viñedo. Al cuanto día se inocula levadura autóctona seleccionada. El proceso se lleva a cabo en depósitos de hormigón diseñados y contruidos exclusivamente para Lalomba.

La maceración y la extracción combina delestages y remontados en determinados momentos. Tras la maceración post-fermentativa de 12 días, prensamos suavemente y pasamos el vino a barricas de roble francés de 500 litros, donde realiza la fermentación maloláctica. La crianza del vino se prolonga durante 14 meses en esas mismas barricas, sin hacer ningún trasiego. Tras ello, vuelve a pasar al hormigón, para su afinamiento final. Abí permanece ocho meses. Embotellado Septiembre 2019

Añada 2017

Recordada como la añada de la gran helada del 27 de abril, en general 2017 resultó cálida —con una temperatura media de 16,74 °C en Villalba— y bastante seca, con tan solo 402 mm de precipitación. el registro térmico mínimo fue de -3,45 °C el 24 de marzo y el máximo, 36,6 °C el 21 de julio.

Fecha de vendimia: 10 de Octubre.

Integral térmica de Winkler: 1491,4 °C (zona II).

Datos Técnicos

Viñedo: Finca Valhonta, Villalba de Rioja. Rioja Alta. Ladera Sur Sierra 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 %: 14,51%

pH: 3,39

Acidez Total: 6,93 gr/lt

Acidez Volátil: 0,62

Azúcares: 0,72 gr/lt

Sulfuroso libre: 31 mg/lt

Sulfuroso total: 90 mg/lt

Intensidad de color: 12,25

IPT: 69,8



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA VALHONTA
2017



RAMÓN BILBAO