

LALOMBA 2017

La joya de un paraje singular



VARIEDAD

90% Garnacha
10% Viura



CICLO 2017

La añada 2017 se caracteriza por una añada seca, cálida, de poca producción, pero con buena concentración. En primer lugar las precipitaciones registradas son de 300lt/m², menores que en Rioja Alta. Respecto a las temperaturas del ciclo han sido normales. Invierno frío, con registros de -8°C en el mes de enero. La helada no afectó en esta zona, ya que las temperaturas mínimas alcanzadas fueron de -0,3°C. La primavera también fue cálida, acelerando el inicio del ciclo vegetativo. El verano registró valores superiores a 34°C durante los meses de mayo, junio, julio y agosto. Junto a las bajas precipitaciones del verano, generan un año de excelente estado sanitario. El 8 de septiembre, inauguramos la vendimia en las exclusivas instalaciones de los vinos de Lalomba con la elaboración del rosado.



ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg. En atmósfera inerte, la uva va a la prensa para recoger el escurrido por gravedad del mosto. Este permanece con sus lías durante 48 horas antes de desfangar. Tras el desfangado es fermentado en depósitos de hormigón.



NOTAS DE CATA

Color rosa melocotón de intensidad pálida. Brillante, limpio y con presencia de lágrimas. En nariz presenta intensidad media con matices complejos. Notas de fruta roja fresca, piel de fruta de hueso (albaricoque), aromas a lichi. Frutas cítricas (cáscara de limón, pomelo). Recuerdos florales (azahar) y delicadas notas herbales. En boca tiene un buen impacto por su perfecto equilibrio entre acidez y grasa procedente de la crianza sobre lías. En retronasal recuerda de nuevo las notas frutales y carácter frutal que veíamos en nariz. Se trata de un vino con armonía, de calidad. Listo para consumir ahora y para guardar.



SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a 11-13°C. Ideal para tomar en el momento del aperitivo. Acompañante perfecto de pescados grasos, sushi o mejillones.

