



Bodegas
Lambuena



Lambuena Crianza

Vintage: 2018

100% Uva Tempranillo. Viñedo de 40 años, conducido en espaldera donde la vendimia es manual y selectiva. Suelo arcilloso, calcáreo, cubiertos de cantos rodados. Crianza en barricas de roble 40% americano y 60% roble francés con un tostado medio. 12 meses de estancia en barrica, clarificación natural durante la crianza y 2 meses en depósito para ensamblar los aromas antes del embotellado. Reposo mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado. Con una producción de unas 40.000 botellas al año.

Notas de cata: Color rojo picota, con ribetes rubí, de capa alta limpio y brillante. En nariz es complejo, con buena intensidad, aromas de frutos negros maduros, regaliz, toffee, especias y motas minerales. En boca tiene buena estructura; amplio, carnoso y equilibrado, con taninos dulces y tostados de la madera bien ensamblados. En retro nasal aparecen notas de confitura de frutos negros, toffee y toques minerales, es largo y persistente.

Conservación: Lo ideal es conservarlo en un lugar con temperatura constante que esté entre unos 8° y 15° C entre 5 o 10 años.

Maridaje: Este vino combina bien con carnes y caza, ya sea a la plancha, asadas o estofadas, pastas, cremas y sopas. Siendo ideal para maridar con cordero asado, embutidos o jamón ibérico de bellota.

Servir: Entre 14° y 18° C

Análisis técnicos:

Alcohol/Vol 14,5 %

pH 3.70

Azúcar residual 2.0 g/l

Acidez total 5.05 g/l



RI
BE
RA
DEL
DUERO

Crta. Fuentecén s/n. 09300 Roa del Duero, Burgos (España)

www.bodegaslambuena.com export-noe@bodegaslambuena.com Tlf: +34 686 46 31 44