



Bodegas
Lambuena



Lambuena Reserva

Vendimia: 2015

100% Uva Tempranillo. El viñedo tiene aproximadamente 80 años y la poda se hace de forma selectiva de manera manual en verde, para regular el número de racimos por cepa. El suelo está compuesto principalmente de sedimentos de areniscas, arcillas y fondos calizos. Se elabora en depósitos de acero inoxidable de 10.000 l, con control de temperatura. Posteriormente pasará 18 meses en barricas de roble (20% americano y 80% francés). Clarificación natural durante la crianza de 2 meses en depósito para ensamblar los aromas antes del embotellado, seguido de 12 meses en reposo y salida al mercado. Producción 15.000 botellas anuales numeradas.

Notas de cata: De color rojo rubí brillante con tonos morados. En nariz se presenta de gran complejidad, con aromas especiados de pimienta, canela y vainilla con notas de trufa sobre fondo de fruta muy madura y todo ello bien ensamblado junto con las notas minerales obtenidas de nuestros suelos arcillosos. Y en boca este vino es carnoso, amplio y largo, con aromas especiados en retro nasal con un final sabroso y complejo, muy mineral con recuerdos del terreno.

Conservación: Conservarlo en un lugar con temperatura constante entre 8° y 15° C de 5 o 15 años.

Maridaje: Este vino marida muy bien con cremas, sopas, pasta y carnes en general, sobre todo con carnes rojas de buey, carnes de caza y estofados.

Servir: Entre 14° y 18° C

Análisis técnicos:

Alcohol/Vol 14,5 %

pH 3.68

Azúcar residual 2.2 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