



Bodegas
Lambuena



Lambuena Roble

Vendimia: 2021

Variedad 100% Tinta del País (Tempranillo). Viñedo de 18 años, conducido en espaldera. Poda en vede manual y selectiva para regular el número de racimos. El suelo está compuesto principalmente de sedimentos de areniscas, arcilla y fondos calizos. Se elabora en depósitos de acero inoxidable de 18.000 l con control de temperatura y su crianza entre 4 y 6 meses se desarrolla en barricas nuevas y seminuevas, llenadas y vaciadas por gravedad (70% de roble americano y 30% de roble francés). Clarificación natural durante la crianza y el frío invierno y una producción de unas 100.000 botellas.

Notas de cata: De color rojo picota intenso, con toques morados, capa alta muy glicérico. En nariz se muestra complejo, con buena intensidad aromas de fruta negra madura, con toques florales y regaliz. Por su corta crianza leves torrefactos y minerales. Teniendo en boca buena estructura, siendo complejo, carnoso y equilibrado con taninos dulces y tostados de la madera bien ensamblados.

Conservación: Se debe conservar en un lugar con temperatura constante entre 8° y 15°C de 5 o 10 años.

Maridaje: Ideal para acompañar a todo tipo de carnes, conservas y quesos. Combinando además muy bien con cremas, sopas, pasta.

Servir: Entre 14° y 18° C

Análisis técnicos:

Alcohol/Vol 14,5 %

pH 3.66

Azúcar residual 2.8 g/l

Acidez total 4.59 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