



LALOMBA

ASUNTO

Ficha de Cata

BODEGA

LALOMBA

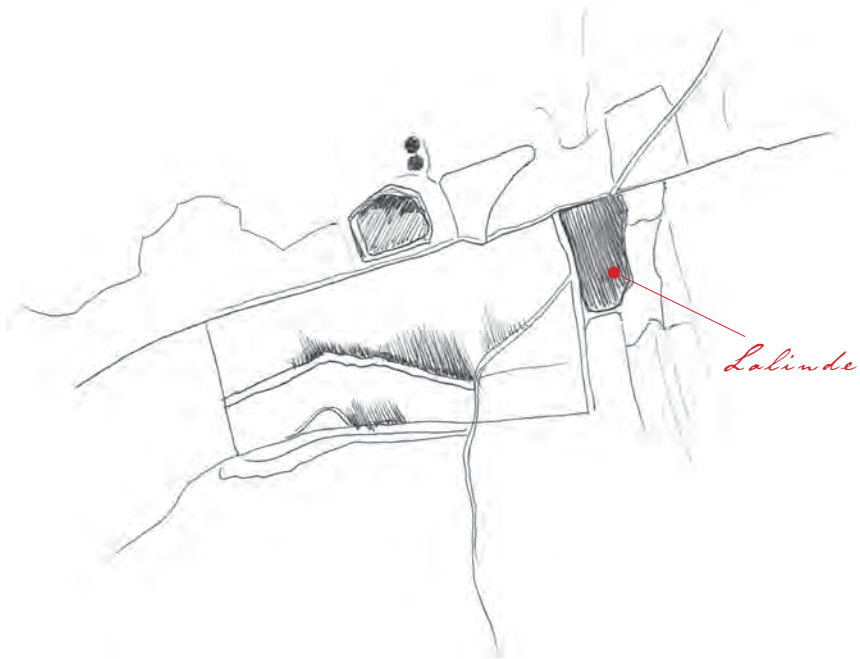
VINO

FINCA LALINDE,
ROSADO 2021

Sabor e identidad en un rosado longevo
de la sierra de Yerga



Sierra de Yerxa



No descubrimos la viña. Es la viña la que nos elige.

*No descubrimos la viña.
Es la viña la que nos elige.*

Datos Técnicos

Viñedo: Finca Lalinde / Monte Yerga. Rioja Oriental.

Clima: Continental suavizado por la influencia atlántica.

Zona muy luminosa y de elevada aireación.

Superficie: 5,4ha.

Variedades: 90% Garnacha, 10% Viura.

Sistema de conducción: Vaso.

Orientación: Norte-Sur.

Marco de plantación: 1,50 x 1,70.

Altitud: 520 m.

Año de plantación: 1976

Finca Lalinde

Lalomba Finca Lalinde es un rosado compuesto en un 90% de variedad garnacha y en un 10% de variedad viura. Profundo, sabroso y de una finura envolvente, su personalidad floral nos traslada a su entorno de origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga.

Elaboración

Vendimia tradicional, en cajas de 12 Kg. La uva es trasladada en camión refrigerado hasta la bodega de Lalomba, en Haro. Tras doce horas en cámara refrigerada, las uvas irán directamente a la prensa. Para Finca Lalinde aprovechamos solo el mosto procedente de las primeras prensadas, más suaves. El mosto está en proceso de estabulación durante dos días. La fermentación se desarrolla en depósitos de hormigón. La crianza se prolonga seis meses con sus lías en depósitos de hormigón crudo.



ASUNTO

Ficha de Cata

BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LALINDE,
ROSADO 2021

Añada 2021

En general, ha sido un buen año, con abundantes lluvias durante todo el ciclo, que hemos visto incluso en forma de nieve durante los primeros meses del año. El desborre marcaba el inicio de la brotación el 29 de Marzo, tras un invierno frío, llegó una primavera húmeda dando paso a un verano que comenzó con temperaturas suaves, pero sacó su cara más extrema a finales de Agosto, arrojando las temperaturas más altas del año. El buen estado de hoja y las condiciones de altitud de Finca Lalinde, permitió que la planta siguiera en desarrollo, y alcanzara su perfecta maduración de una forma lenta y equilibrada, gracias a la gran amplitud térmica de esos días, con temperaturas mínimas de 8°C y máximas de 25° C.

Integral térmica de Winkler: 1803,32 °C/día

Fecha de vendimia: 27 de Septiembre 2021, 8 días más tarde que la añada 2020, volviendo a fechas más clásicas de vendimia.

Análisis:

Alcohol %: 12,61%

Av: 0,39 gr/lt

pH: 3,17

Acidez Total: 6,07 gr/lt

Acido Málico: 1,48 gr/lt

Sulfuroso total: 95 mg/lt

Color: Pêche

BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LALINDE,
ROSADO 2021



'RAMÓN 'BILBAO



LALOMBA