

# LALOMBA 2018

*La joya de un paraje singular*



## VARIEDAD

90% Garnacha  
10% Viura



## CICLO 2018

El ciclo vegetativo 2018, comenzaba de forma tardía. Tras un otoño suave y largo, el invierno ha sido un invierno largo, de abundantes nevadas y temperaturas bajas. Esas condiciones frías, han conservado la manta de nieve que iba poco a poco filtrándose en el suelo. Un año con alta pluviometría con valores por encima de los medios. Los primeros meses de verano se recogieron lluvias abundantes se mantuvieron hasta julio. El inicio del mes de septiembre comenzaba de nuevo con amenaza de lluvias. Por suerte, el mes se presentó con unas condiciones ideales: temperaturas de período estival y condiciones secas, que permitieron la acumulación de azúcares, degradación de ácidos y síntesis de aromas varietales. La maduración ha sido lenta, escalonada pero sin pausa. La vendimia comenzó el 23 de septiembre, con la entrada en bodega de garnacha y viura para la elaboración del rosado. Uvas en perfecto estado sanitario, grado equilibrado, y con buena acidez.



## ELABORACIÓN

Vendimia manual de los racimos en pequeñas cajas de 12kg que fueron refrigeradas y transportadas hasta la bodega dónde permanecieron en ambiente frío durante 12 horas. A continuación pasaron por la mesa de selección óptica, obteniendo la mejor selección de unas uvas desgranadas, "bayas" enteras y en perfecto estado. Después fueron llevadas a la prensa, dónde en ambiente inerte y frío, se inició el proceso de prensado, obteniendo únicamente el mosto flor. Este se mantiene en proceso de estabulación durante 3 días con todas sus lías. Tras este tiempo es desfangado por gravedad. Tras 24 h de decantación el mosto limpio es trasegado en ausencia de aire, para iniciar la fermentación alcohólica en depósitos de hormigón donde se controlará la evolución de la temperatura durante todo el proceso, una vez consumidos los azúcares el vino estará en contacto con sus lías finas durante 4 meses.



## NOTAS DE CATA

Color rosa melocotón, pálido, brillante y presencia de lágrimas. En nariz, es limpio, franco y fino. Complejo en matices, donde aparecen varias familias aromáticas, principalmente fruta blanca, toques frescos florales, notas cítricas, y recuerdos de fruta roja. En boca es intenso, acidez equilibrada, con cierta presencia tánica en boca, que le confiere volumen y estructura, perfectamente integrada gracias al tiempo de contacto con lías durante la elaboración. En resumen, es un vino en armonía, equilibrado, en estado joven, de largo recorrido, que aumentará su complejidad a lo largo del tiempo.



## SERVICIO Y MARIDAJE

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