

LOMALTA

Variedades: Tempranillo 40%, Bobal 30%, Merlot 30%
D.O.: Utiel-Requena

Viñedo: Uva procedente de las parcelas Viña Norte (Tempranillo de 30 años), Las Hormas (Merlot de 20 años) y Las Aguazuelas (Bobal de 90 años). Marco de plantación de 3200 pies por ha. Conducción en vaso y cordón. Suelo arcilloso-calcáreo. Textura arenosa. Altitud: 750 m.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre.

Elaboración y crianza: Refrigerado de las uvas a 5°C durante 24 hs. Despalillado total y mesa de selección. Estrujado ligero. Maceración a 10°C durante 4 días. Fermentación separada por variedades a 25°C durante tres semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble y foudres de 20 Hl. Posteriormente, 9 meses en barricas de roble y foudres de 20 Hl. La mezcla de las tres variedades se realiza unos meses antes del embotellado.

Cata: Rojo picota con reflejos granates. Es un vino intenso con recuerdos de fruta madura y ligeras reminiscencias de especias, menta, vainilla y humo; con aireación aparecen notas de regaliz. En boca es fresco, con acidez equilibrada. Los taninos ligeros, pero presentes, de una gran carnosidad. En conjunto el vino presenta una buena armonía de percepciones, al final tiene una sensación dulzona y un postgusto largo.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas y de caza, guisos picantes y especiados, arroces, pasta, quesos curados de intensidad media y alta, foie gras, patés y fiambres de sabor medio-intenso.

Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Graduación: 14,5%



Premios y puntuaciones:
(La añada 2018)

