



# GUELBENZU

## GUELBENZU AZUL

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo picota de capa alta con el ribete violáceo. Brillante.

**Aroma:** En nariz tiene una intensidad media, es franco y armonioso. Se notan frutas rojas maduras, especias y tostados de la bodega bien integrados

**Paladar:** En boca es de cuerpo medio-alto, de sabor intenso. Hay equilibrio y taninos maduros. Se notan las frutas maduras, junto con los toques especiados y tostados al final de boca.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

**Consumo:** Temperatura de servicio 16°C.

### PACKAGING

**BOTELLA:** Bordelesa alta

**CORCHO:** corcho

**CAPSULA:** Complejo

**CAJA:** 6 botellas

**DIMENSIONES CAJA:**

31 x 32 x 24 cm

**PESO:**

**PALETIZACIÓN:**

PALET EURO 80X120: 720 BOTELLAS.

Nº DE CAJAS POR CAPA: 25

Nº DE CAPAS: 4

Nº DE CAJAS PO PALET: 60

CÓDIGO EAN BOT.: 8437002692018



### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** VINO DE LA TIERRA RIBERA DEL QUEILES

**Varietades de Uva:** 75% Tempranillo  
20% Cabernet Sauvignon  
5% Merlot

**Cosecha:** 2009

**Área de Producc.:** VIERLAS

#### VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 12 ha  
Tipo de Suelo: Terciario, franco  
Edad media del viñedo: 10 años  
Densidad de Plantación: 3.300 cepas/ha  
Rendimiento: 7.000 kg/ha  
Tipo de plantación: Espaldera

#### ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica  
Levaduras: Seleccionadas  
Depósitos de Fermentación: Inoxidable  
Temperatura Fermentación: 26°C  
Tiempo de Fermentación: 15 días  
Filtración: Con tierras diatomeas  
Clarificación: Con bentonita y gelatina  
Tiempo en Barrica: 9 meses  
Tipo de Barrica: 50% Francesa y 50% Americana  
Tiempo en Botella: min. 12 meses

### DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 14,5%  
ACIDEZ TOTAL: 5 g/l  
SO2: 80 mg/l  
AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 l

**Recomendaciones de maridaje: Carnes de cerdo, pollo, alubias rojas.**

  
**TANINIA**  
BODEGAS & VIÑEDOS