



LALOMBA

Expresión de los viñedos más carismáticos de Ramón Bilbao

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

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



ASUNTO *Filosofía* no.1

TÍTULO

TEMA

FILOSOFÍA

PONER EN VALOR EL
CARÁCTER ÚNICO

Hay viñedos cuyo fruto merece ser embotellado aparte. Lugares donde el vino refleja de forma transparente las virtudes concretas de esa ubicación. Viñas cuyos elementos exclusivos reclaman ser puestos en valor: la suma de suelo y microclima, la persistencia de una viticultura tradicional, la altura y el entorno, la calidad sostenida en el tiempo. En síntesis, la combinación irrepetible de historia, naturaleza y paisaje.

Pero en esos viñedos únicos debe darse algo más. Un conocimiento profundo de sus características y de su potencial. Un saber fundamentado en la experiencia de cultivo, en el registro de datos objetivos, en el análisis técnico. Una voluntad de investigar e innovar con el objetivo de sostener y proyectar al futuro la calidad vitícola.

Y, ya con el fruto de sus vides en bodega, es necesario incorporar una visión: que todos los recursos y procesos de elaboración confluyan para conseguir la expresión más pura del viñedo de origen.



ASUNTO *Visión* no. 2

TÍTULO

VISIÓN

TEMA

LALOMBA REIVINDICA LA
PUREZA DEL VIÑEDO

LA IDEA DE PATRIMONIO VITIVINÍCOLA ÚNICO.
LA ALIANZA DE EXPERIENCIA Y LUGAR

Lalomba expresa la autenticidad del viñedo con una colección de tres vinos procedentes de tres fincas que Ramón Bilbao, bodega madre de Lalomba, lleva años estudiando y cultivando con esmero en diferentes ubicaciones de Rioja: Finca Valhonta en las terrazas de Villalba de Rioja (Rioja Alta); Finca Ladero y Finca Lalinde en las austeras laderas de la Sierra de Yerga (Rioja Oriental).

En Lalomba se reúnen el conocimiento profundo de cada paraje y la innovación dirigida a expresar su carácter único. La sostenibilidad, la riqueza vitícola ancestral y la visión de conseguir un producto excepcional. Todo ello, en un contexto de creciente demanda mundial de grandes vinos con distinción, identidad y pureza. Lo que en el mundo del vino se ha bautizado como "sentido de lugar".

Lalomba es el resultado de una realidad objetiva que está ahí, en las lomas y laderas de viña. Es también el fruto de años observando, trabajando y entendiendo el terroir. Es, por supuesto, el producto de un equipo, un espacio y unos recursos dedicados durante mucho tiempo a investigar y experimentar hasta conseguir lo que el propio viñedo pide: el reconocimiento de su distinción, idiosincrasia y pureza.



ASUNTO *Viñedos* no. 3

TÍTULO

VIÑEDOS

TEMA

LALINDE, VALHONTA,
LADERO

LALINDE, VALHONTA, LADERO:
DESDE YERGA HASTA EL CONFÍN DE RIOJA ALTA

Lalomba trabaja en tres ubicaciones privilegiadas de condiciones extraordinarias. Nuestro compromiso es preservarlas, interpretarlas y embotellar sus vinos, llamándolos con el nombre propio de cada lugar.

Finca Lalinde

Luz intensa y cierzo perenne a los pies de la naturaleza agreste de Yerga

Lalinde es una de nuestras fincas en las laderas agrestes de la sierra de Yerga. Reúne 5,4 hectáreas de garnacha y viura, variedades que en estas pendientes suaves y abiertas al cierzo, el viento del oeste, alcanzan una gran definición y potencial de expresión. Los suelos calizos, con cobertura pedregosa, acentúan el carácter austero y profundo y una sensación de mineralidad esencial.

Las cepas de Lalinde fueron plantadas el año 1976, con un marco de plantación en vaso de 1,50 x 1,70 metros. Tras más de cuatro décadas, estas vides muestran y aportan una afinidad completa con los valores naturales y microclimáticos del paraje.



ASUNTO *Vinedos* no. 3

TÍTULO

VIÑEDOS

TEMA

LALINDE, VALHONTA,
LADERO

Finca Valhonta

Una viña llena de armonía y encanto en el extremo occidental de Rioja Alta

En la vertiente sur de los montes Obarenes —extremo oeste de Rioja Alta—, Valhonta se sitúa en el vértice donde confluyen tres influencias climáticas: mediterránea, continental y atlántica. Estas condiciones, y una altitud de 650 metros, casi al límite del cultivo de la vid, marcan decisivamente la identidad vitivinícola de este paraje enmarcado por bosques de encinas y peñascos calizos.

Las vides de Valhonta son de la variedad tempranillo y están plantadas en vaso, en un marco de 2,40 x 1,08 metros. El tempranillo alcanza aquí una integración modelica con el entorno, el microclima y los suelos. El resultado es una armonía y una gracia natural difíciles de describir.



ASUNTO *Viñedos* no.3

TÍTULO

VIÑEDOS

TEMA

LALINDE, VALHONTA,
LADERO

Finca Ladero

La altura, el ambiente luminoso y puro, los cercanos bosques de Yerga: un lugar excepcional

Las seis hectáreas de Ladero se extienden sobre la falda de la sierra de Yerga, muy cerca del límite del cultivo y, por tanto, del inicio de la masa de roble y pino. Los 720 metros de altura del paraje ofrecen una panorámica impresionante sobre el ancho valle del Ebro. Los suelos aluviales, de sustrato calizo, y la equilibrada microbiota sustentan la armonía agreste que define el viñedo.

Plantadas en espaldera baja para protegerlas de la intensidad del viento de cierzo, las vides de tempranillo y garnacha ganan aún más definición gracias a un singular cruce de influencias climáticas: entre la aridez mediterránea y los matices frescos y húmedos que proporciona la altitud y una tenue entrada de aire atlántico desde el noroeste.



ASUNTO *Viñedos* no.3

TÍTULO

VITICULTURA

TEMA

UNIR VISIÓN, EXPERIENCIA
DE CAMPO E INNOVACIÓN

Ensalzar la pureza del viñedo tiene una base objetiva, fundamentada en un conocimiento profundo de las condiciones físicas de cada lugar. La viticultura de precisión de Lalomba parte de un análisis racional de los datos recopilados en cada ubicación: imágenes multiespectrales del viñedo, información procedente de Big Data, datos y registros de las estaciones meteorológicas instaladas en las diferentes viñas, estudio de los suelos y de su biodiversidad, análisis del factor altitud...

Todos estos medios y procedimientos permiten conocer las necesidades agronómicas de cada lugar, prever riesgos sanitarios, estimar el potencial de calidad y optimizar los recursos naturales.

Sobre el terreno, en nuestros tres parajes llevamos a cabo un trabajo agrícola que busca la calidad, el equilibrio y el respeto a la propia expresión del entorno. Para ello adoptamos prácticas sostenibles como una poda dirigida a conseguir un estado fisiológico óptimo, un laboreo con tratamientos mínimos, un deshojado y aclareo adaptados a la zona y añada, y una vendimia manual en cajas de 12 Kg.



ASUNTO *Bodega* no. 4

TÍTULO

BODEGA

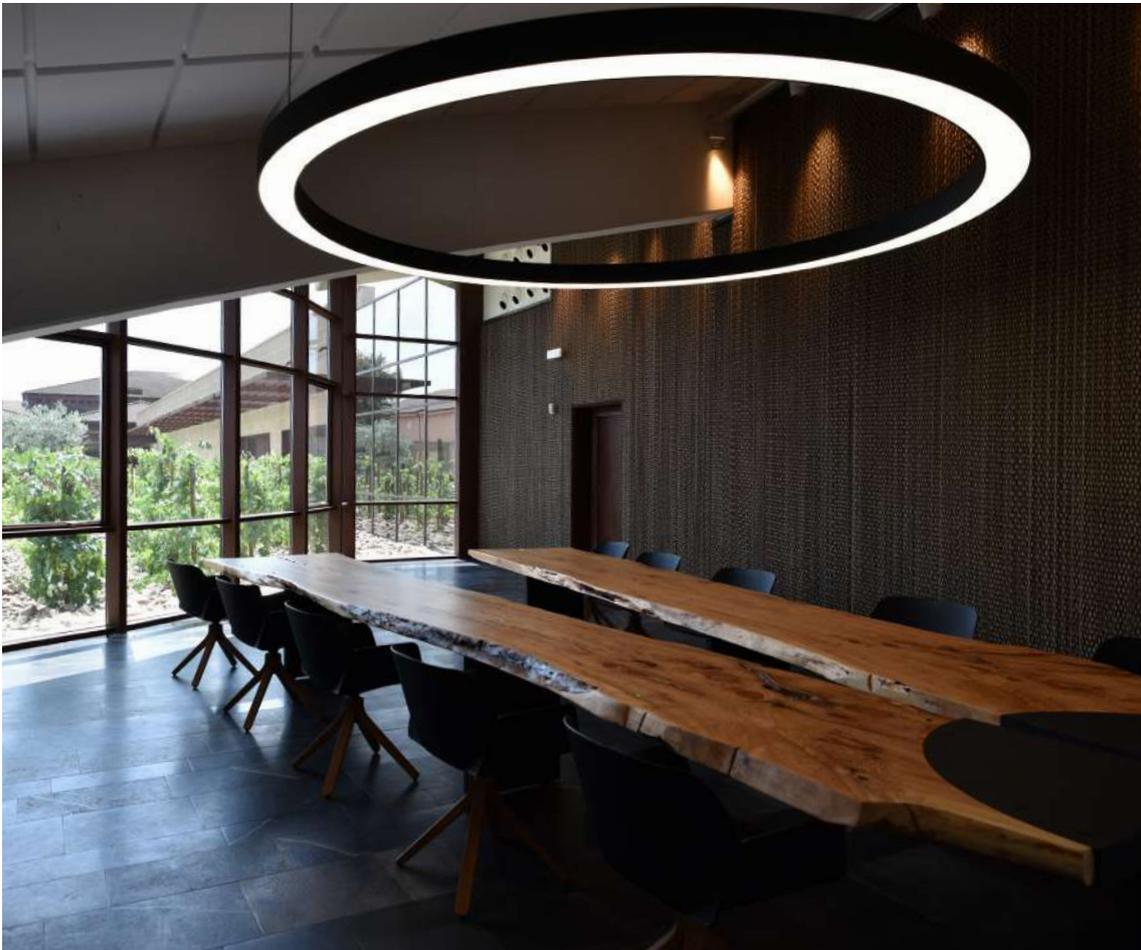
TEMA

A MEDIDA DEL
CONCEPTO LALOMBA

La bodega de Lalomba está situada en Haro (La Rioja), junto a Ramón Bilbao, con personalidad y equipo propio independiente al de la casa madre.

Es una nueva instalación creada a medida. Con la arquitectura y el equipamiento exacto al servicio de la expresión de la viña y del tiempo de crianza y afinamiento. Un taller de precisión, innovación y conocimiento en la búsqueda incesante de la pureza y distinción de nuestros fascinantes viñedos.

Lalomba cuenta con los medios técnicos más adecuados para alcanzar la perfecta definición del carácter tanto del viñedo como de las variedades y la añada. Destacan los depósitos de hormigón crudo y una exigente selección de barricas de roble de origen francés y húngaro de diferentes formatos.



ASUNTO *Personas* no.5

TÍTULO

PERSONAS

TEMA

RESPECTO, OFICIO Y
RESPONSABILIDAD

Un proyecto sin personas es un proyecto sin emoción. Lalomba está repleta de emociones pero también de respeto, oficio y responsabilidad. Dos personas forman la bicefalia de una bodega que mira al futuro sabiendo que “El mejor vino siempre está por hacer” y con ese apetito de conocimiento y precisión se afrontan cada uno de los procesos y labores desde el campo hasta la copa.

Rosana Lisa es la Directora técnica, meticulosa enóloga, apasionada del campo y obsesionada por capturar cada paisaje de los vinos de Lalomba.

Alberto Saldón es el Director del proyecto. Dedicado sin limitación al mundo del vino. Fiel a su idea de que “la recompensa de dar lo mejor de uno mismo es sentir la satisfacción profesional y vital de hacer aquello que te apasiona”.



ASUNTO *Elaboración* no.6

TÍTULO

ELABORACIÓN

TEMA

MEDIOS Y PROCESOS
INNOVADORES, PENSADOS
AL DETALLE

En Lalomba todos los medios se han definido al detalle e incorporan innovaciones clave fruto de la investigación. Los diferentes procesos se desarrollan con la máxima meticulosidad.

Al llegar de la vendimia, las uvas se conservan en cámara frigorífica y tras unas horas se seleccionan ópticamente grano a grano. La fermentación se inicia con levadura fresca procedente del viñedo, en depósitos de hormigón. Durante momentos muy precisos del proceso realizamos delestages para extraer aromas y color.

Al posterior prensado suave con bolsa de agua sigue una maceración larga. La fermentación maloláctica se desarrolla en barricas de roble francés y húngaro de distintos volúmenes. Tras una crianza de duración variable según las necesidades de cada origen, el vino vuelve al hormigón para proseguir su afinación.



ASUNTO *Elaboración* no.6

TÍTULO

ELABORACIÓN

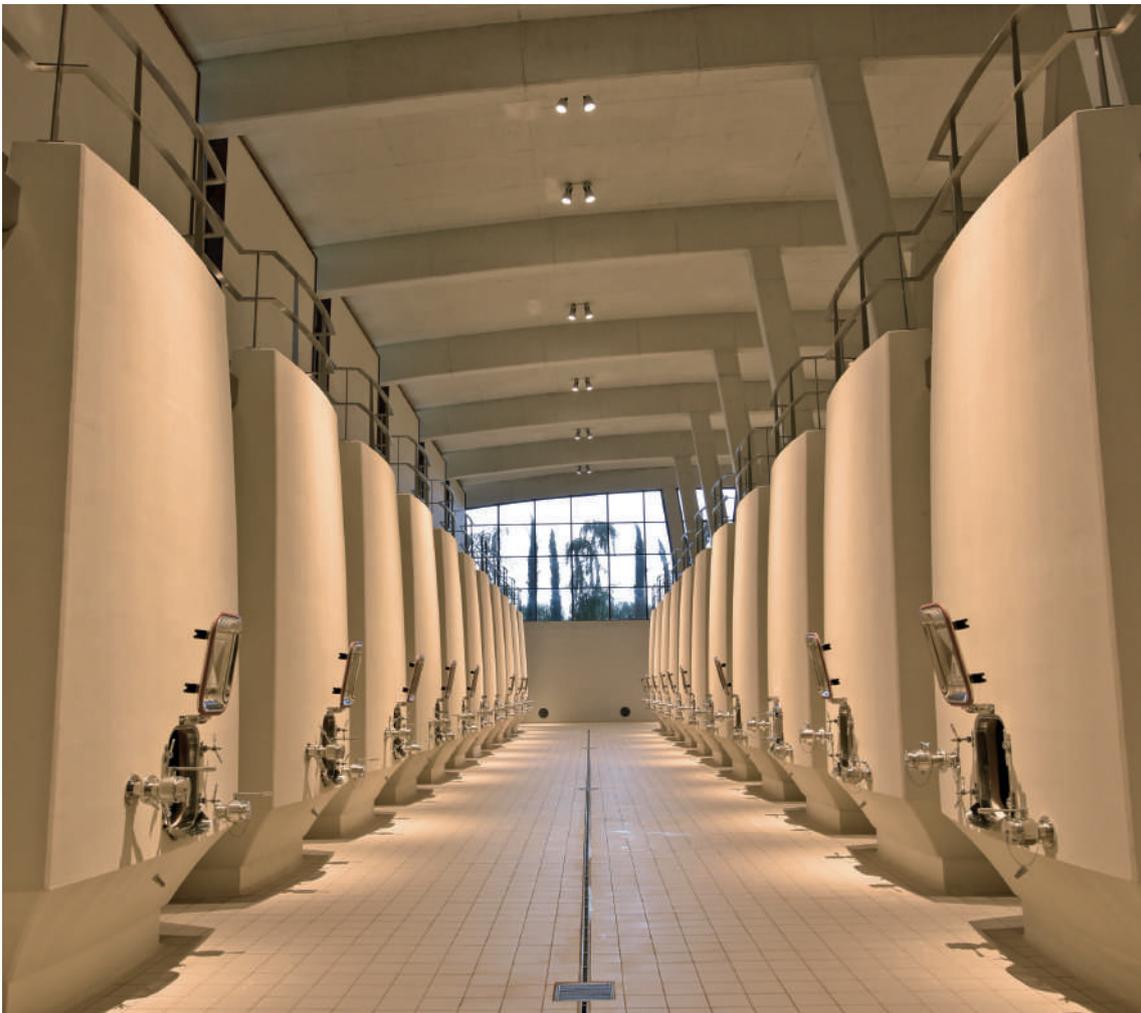
TEMA

MEDIOS Y PROCESOS
INNOVADORES, PENSADOS
AL DETALLE

Depósitos de hormigón: un material, forma y acabado idóneos para el objetivo de potenciar la finura y la pureza.

Tanto por su forma como por su función, los depósitos de hormigón de Lalomba son un símbolo de la identidad de la bodega. Fabricados en la región del Véneto, en el norte de Italia, tienen una forma única, de diseño exclusivo para Lalomba.

Tras un proyecto de I+D en el que estudiamos diferentes orígenes, recubrimientos y formatos, concluimos que se conseguía mayor pureza en los depósitos que no tenían ningún recubrimiento. También comprobamos que la forma finalmente elegida y el origen italiano ofrecían mayor potencial de longevidad.



ASUNTO *Elaboración* no.6

TÍTULO

ELABORACIÓN

TEMA

MEDIOS Y PROCESOS
INNOVADORES, PENSADOS
AL DETALLE

Llevamos cuatro vendimias trabajando con los depósitos escogidos, aprendiendo y obteniendo un profundo conocimiento sobre el material y sus aportaciones a la elaboración. Gracias a su forma exclusiva, a la ausencia de un revestimiento estanco y, por tanto, a la consiguiente porosidad, los depósitos aportan una oxigenación ideal. Además, ayudan al desarrollo de taninos estables, longevos y de gran calidad, que proyectan la personalidad del viñedo y de sus variedades.



ASUNTO *Elaboración* no.6

TÍTULO

ELABORACIÓN

TEMA

MEDIOS Y PROCESOS
INNOVADORES, PENSADOS
AL DETALLE

***Barricas:** diferentes tamaños y procedencias para adaptarse a cada viñedo y añada*

*Tras la fermentación en hormigón, el tiempo de maduración en barrica es fundamental para el proceso de afinación. En Lalomba utilizamos barricas de roble de la especie *Quercus petraea* de dos procedencias diferentes: el bosque de Bertrange, en Nevers (Francia) y el bosque de Zemplén (Hungria).*

*La madera de *Quercus petraea*, o roble de las piedras, aporta una complejidad aromática superior. El tostado de las barricas es de intensidad media y ligera, si bien las características de cada añada admiten diferentes matices.*



ASUNTO *Elaboración* no.6

TÍTULO

ELABORACIÓN

TEMA

MEDIOS Y PROCESOS
INNOVADORES, PENSADOS
AL DETALLE

Se utilizan barricas de diferentes tamaños para adaptar la crianza a las características particulares de las diversas zonas de viñedo y de cada añada. El tiempo que pasa el vino en las barricas también depende de cómo evoluciona cada ciclo anual.

De nuevo a los depósitos de hormigón: una segunda etapa de crianza para maximizar la complejidad y la pureza

Una vez realizada la fermentación maloláctica en las barricas, los vinos de Lalomba completan su crianza de nuevo en los depósitos de hormigón. El periodo de esta segunda crianza va desde los 8 meses de Finca Valhonta a los más de 22 meses de Finca Ladero.

Este segundo paso por hormigón favorece la evolución del vino. La oxigenación controlada sin aportes de aromas de roble eleva el carácter frutal y la elegancia, complejidad y pureza de los vinos.



ASUNTO <i>Vinos</i> no.7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA LALINDE 2019

Sierra de Yerga, Rioja Oriental

Sabor e identidad en el rosado de Yerga

El primer vino que elaboró Lalomba 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 trasladada a su entorno de origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga.

Elaboración

Recolectada manualmente en cajas de 12 Kg, la uva es trasladada en camión refrigerado hasta la bodega de Lalomba, en Haro, donde es prensada en ciclos de 90 minutos. Para Lalinde aprovechamos solo el mosto procedente de las primeras prensadas, más suaves. El mosto macera con borras durante tres días a entre 3 y 4 grados. La fermentación se desarrolla en depósitos de hormigón de diseño exclusivo. La crianza se prolonga cinco meses con sus lías.

Añada 2019

Un ciclo seco y cálido, con picos térmicos muy marcados, como el de finales de junio. La pluviometría anual se quedó en 286 litros, lo que acentuó la aridez de la añada. La temperatura media fue de 14,73 °C, con mínima de -0,68 °C el 5 de enero y máxima de 38,12 °C el 23 de julio. La vendimia fue el 22 de septiembre.

ASUNTO <i>Vinos</i> no.7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA LALINDE 2019

Análisis

Contenido alcohólico: 12,81 % Vol.

pH: 3,32

Acidez Total: 5,49 gr/lt

Acidez Volátil: 0,38

Azúcares: 0,51 gr/lt

Sulfuroso libre: 31,5 mg/lt

Sulfuroso total: 84 mg/lt

Reconocimientos

- 93 puntos Atkin (2020). Mejor Rosado de Rioja en tres ediciones del Rioja Special Report de Tim Atkin (2016, 2017 y 2018).*
- 93 puntos y Mejor Rosado Joven de Rioja en la Guía Peñín 2020.*
- 93 puntos y Mejor Rosado de Rioja en la Guía Gourmets 2020.*
- 95 puntos y Mejor Rosado de Rioja en la Guía Proensa 2020.*

ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
LALINDE 2019



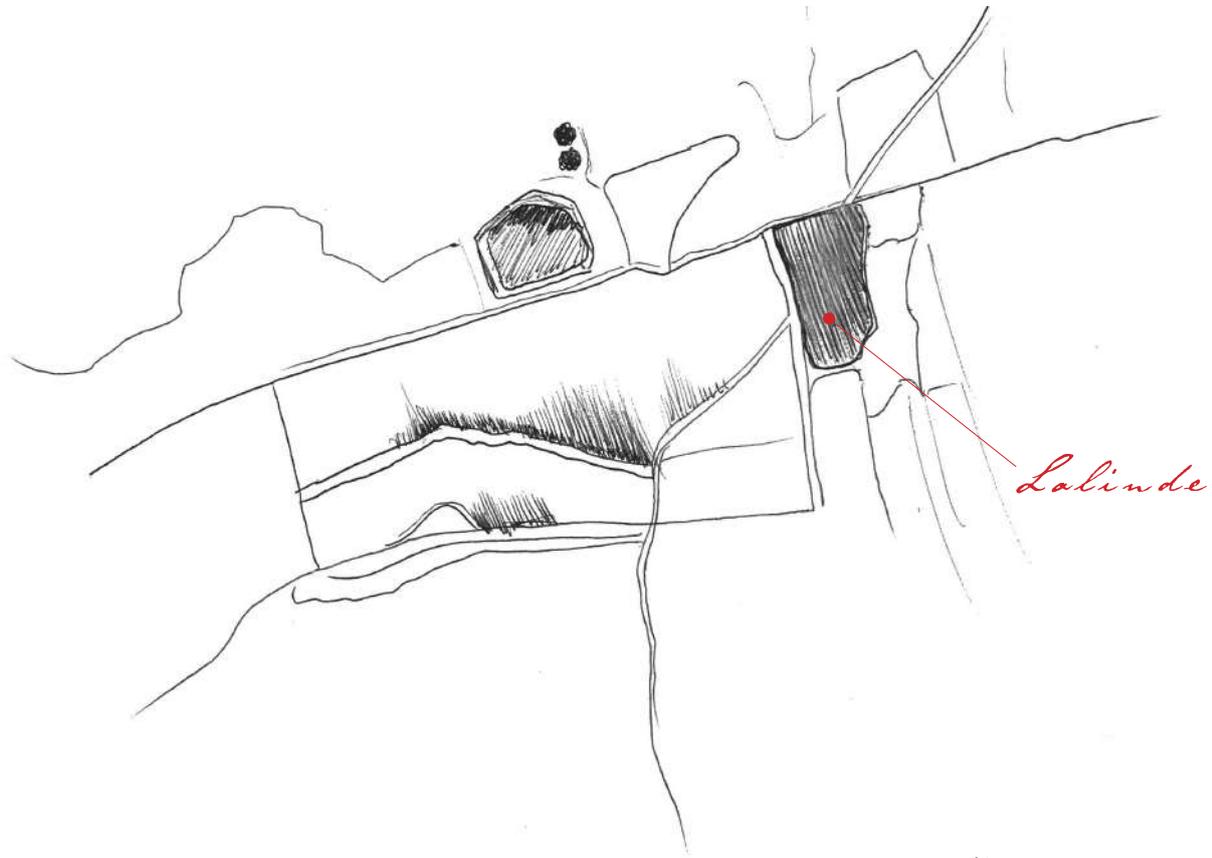
ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
LALINDE 2019



M3

ASUNTO <i>Vinos</i> no. 7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA VALHONTA 2017

Villalba de Rioja, Rioja Alta

Un encanto fino y equilibrado en el extremo más atlántico de Rioja

La expresión de la variedad tempranillo logra una de sus más altas cotas de armonía y encanto en las anchas terrazas arcillo-calcáreas al pie de los montes Obarenes. Finca Valhonta nace en tierras altas, frías y de gran definición, arropado por el bosque, un entorno sano y un cruce de climas único: mediterráneo, atlántico y continental parecen unirse para recrear un mundo de fascinante finura.

Elaboración

La vendimia se recolecta en palots de 250 Kg y una vez en bodega, la uva pasa por selección óptica grano a grano.

Durante tres días se desarrolla una maceración pre-fermentativa. Lentamente se inicia la fermentación por levadura procedente del viñedo. Al cuarto día se inocula levadura autóctona seleccionada. El proceso se lleva a cabo en depósitos de hormigón diseñados y contruidos exclusivamente para Lalomba.

La maceración y la extracción combina delestages y remontados en determinados momentos. Tras la maceración post-fermentativa de 12 días, prensamos suavemente y pasamos el vino a barricas de roble francés de 500 litros, donde realiza la fermentación maloláctica. La crianza del vino se prolonga durante 14 meses en esas mismas barricas, sin hacer ningún trasiego. Tras ello, vuelve a pasar al hormigón, para su afinamiento final. Ahí permanece ocho meses.

ASUNTO <i>Vinos</i> no. 7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA VALHONTA 2017

Añada 2017

Recordada como la añada de la gran helada del 27 de abril, en general 2017 resultó cálida —con una temperatura media de 16,74 °C en Villalba— y bastante seca, con tan solo 402 mm de precipitación. el registro térmico mínimo fue de -3,45 °C el 24 de marzo y el máximo, 36,6 °C el 21 de julio.

La vendimia tuvo lugar el 10 de octubre.

Análisis

Contenido alcohólico: 14,51 % Vol.

pH: 3,39

Acidez Total: 6,93 gr/lt

Acidez Volátil: 0,62

Azúcares: 0,72 gr/lt

Sulfuroso libre: 31 mg/lt

Sulfuroso total: 90 mg/lt

Reconocimientos

- 93 puntos Atkin (2020).*
- 96 puntos en la Guía Peñín 2020.*
- 100 puntos en la Guía Proensa 2020.*

Nota publicada por Amaya Cervera en Spanish Wine Lover

(3 de marzo de 2020):

“Elegante florales y balsámicos (manzanilla, romero), fruta roja y negra (mora) y toques de regaliz tanto en nariz como en boca. Gran textura, cuerpo medio, pero con taninos firmes y capacidad de guarda. Una gran incorporación a la diversidad creciente de tintos riojanos.”

ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
VALHONTA 2017



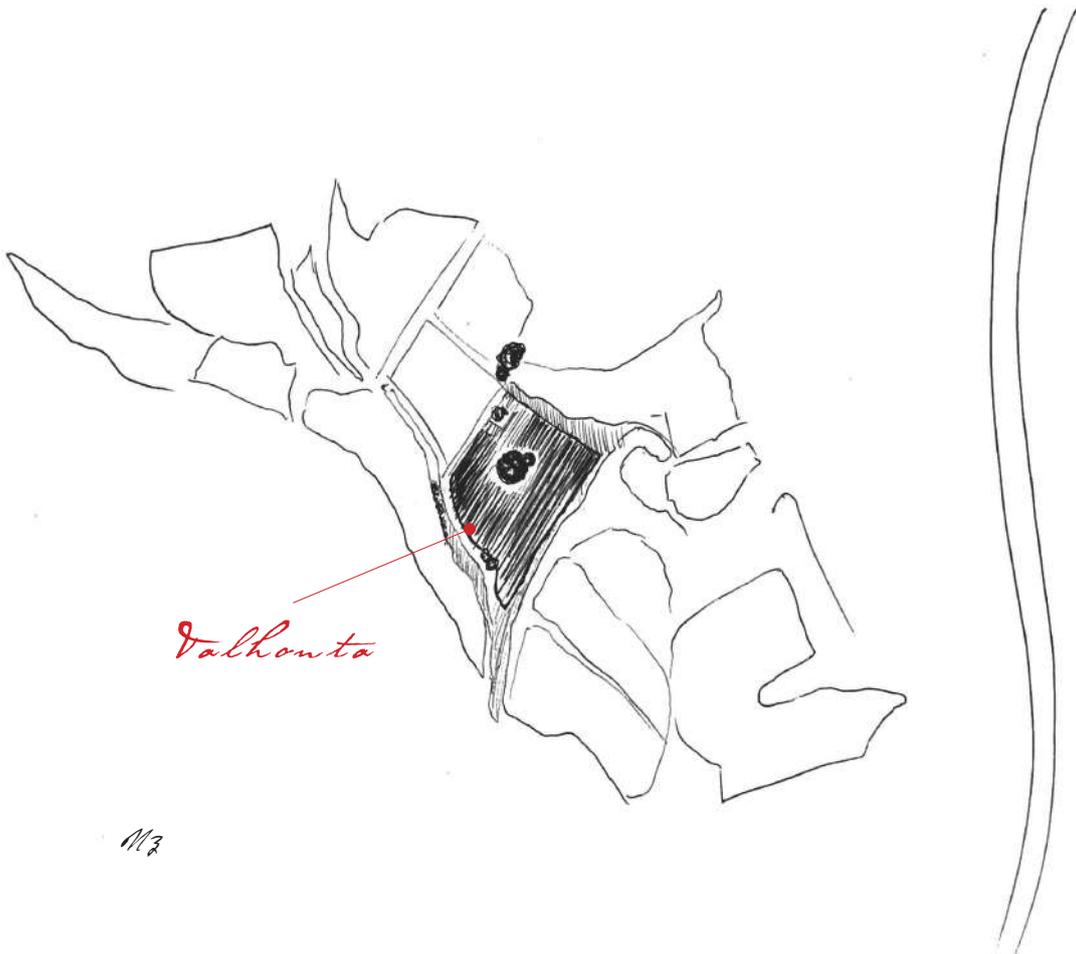
ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
VALHONTA 2017



M2

ASUNTO <i>Vinos</i> no. 7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA LADERO 2016

Sierra de Yerga, Rioja Oriental

La energía del monte en un vino profundo y estimulante

La combinación de las variedades tempranillo (80%) y garnacha (20%) refleja la identidad más definida de la sierra de Yerga. Es la armonía entre el carácter profundo y la autenticidad que aporta la proximidad a un mundo vegetal agreste; entre una acidez estimulante y una jugosidad vibrante. Un vino luminoso, de complejidad tangible, pletórico de energía y fuerza.

Elaboración

Vendimiamos la uva en cajas de 12 Kg y la conservamos durante 12 horas en cámara. La seleccionamos ópticamente, grano a grano. Se macera durante cinco días en depósitos de hormigón de diseño exclusivo para Lalomba. En ese tiempo da inicio una lenta fermentación por levadura procedente del viñedo. Al quinto día inoculamos levaduras autóctonas seleccionadas. La temperatura de fermentación es de 24 °C. Combinando delestages y remontados en determinados momentos, favorecemos el proceso de extracción y maceración. Una vez la fermentación es completada, maceamos el vino durante otros 14 días, tras lo que hacemos un suave prensado. A continuación pasamos el vino a barricas de 225 litros de roble francés de un solo uso y de roble húngaro nuevas, donde se desarrolla la fermentación maloláctica. El vino madura en las mismas barricas durante 16 meses, sin trasiegos. Posteriormente vuelve a los depósitos de hormigón, donde afina 22 meses.

Añada 2016

Una añada de acentuada aridez, en la que solo registramos 280 mm de precipitaciones. A su vez fue un ciclo bastante fresco. La temperatura máxima fue de 31,8 °C el 18 de julio y la mínima, de -3,8 °C el 17 de febrero. La vendimia tuvo lugar el 21 de octubre.

ASUNTO <i>Vinos</i> no.7	
TÍTULO	TEMA
VINOS	FINCA LADERO 2016

Análisis

Contenido alcohólico: 14,31 % Vol.

pH: 3,46

Acidez Total: 6,14 gr/lt

Acidez Volátil: 0,61

Azúcares: 0,92 gr/lt

Sulfuroso libre: 33 mg/lt

Sulfuroso total: 90 mg/lt

Intensidad de Color: 12,77

IPT: 68

Reconocimientos

- 94 puntos Atkin (2020).*
- 95 puntos en la Guía Peñín 2020.*
- 97 puntos en la Guía Proensa 2020.*

Nota publicada por Amaya Cervera en Spanish Wine Lover

(3 de marzo de 2020):

“Interesante combinación de fruta negra concentrada y las evocadoras notas herbales de la garnacha (tomillo, monte bajo). Exuberante, poderoso y con fantástica acidez cítrica para sostener el conjunto. Monte Yerga se merece un reconocimiento como uno de los grandes terruños no solo de Rioja Oriental, sino de toda la denominación.”

ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
LADERO 2016



ASUNTO *Vinos* no.7

TÍTULO

VINOS

TEMA

FINCA
LADERO 2016



11/3



LALOMBA