



# LALOMBA

ASUNTO	<i>Ficha de Cata</i>	
BODEGA	LALOMBA	VINO
		FINCA LALINDE, ROSADO 2022

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

## **Finca Lalinde**

*Lalomba Finca Lalinde es un rosado compuesto de un 90 % de variedad garnacha y un 10 % de variedad viura. Profundo, sabroso y de una finura envolvente, su personalidad foral 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 se traslada en camiones refrigerados hasta la bodega de Lalomba, situada en Haro. Tras doce horas en cámara refrigerada, las uvas pasarán directamente a la prensa. Para elaborar el Finca Lalinde aprovechamos solo el mosto procedente de las primeras prensadas, que son más suaves. El mosto está en proceso de estabilización durante dos días, la fermentación tiene lugar en depósitos de hormigón y la crianza se prolonga seis meses con sus lías en depósitos de hormigón crudo.*

## **Añada 2022**

*La cosecha 2022 es la cosecha más cálida que hemos vivido en muchas partes de España. El frescor natural de Finca Lalinde ha amortiguado el acusado carácter mediterráneo de la añada.*

*La añada 2022 comenzaba con un inicio de brotación regular y temprano. Una primavera fresca y lluviosa equilibró el ciclo, llegando a fechas normales durante la floración. A partir del 15 de mayo llegó un inminente verano que no nos abandonaría hasta el momento de la vendimia.*

*La vendimia fue el 5 de septiembre 2022, 22 días antes que el año anterior, y 15 días más tarde que un año normal. Si algo define la añada es el calor y la sequía. En Finca Lalinde se ha amortiguado gracias al manto de piedra que cubre toda la superficie de viñedo y ayuda a retener la poca humedad ambiental, clave para conseguir la combinación de aromas y sabores que hace únicas las uvas de Garnacha y Viura de Finca Lalinde.*

### **Datos técnicos**

**Viñedo:** Finca Lalinde / Monte Yerga. Rioja Oriental.  
**Clima:** continental suavizado por la influencia atlántica.  
Zona muy luminosa y de elevada aireación.  
**Superficie:** 5,4 ha.  
**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.

### **Análisis:**

**Alcohol %:** 12,56%  
**Av:** 0,37 gr/lt  
**pH:** 3,27  
**Acidez total:** 6,05 gr/lt  
**Acido málico:** 1,5 gr/lt  
**Sulfuroso total:** 91 mg/lt  
**Color:** pêche



BODEGA

LALOMBA

VINO

FINCA LALINDE,  
ROSADO 2022



RAMÓN 'BILBAO