# Finca San Blas Lomalta (2014)

## IDENTIDAD

| | |
|---|---|
| Bodega | **Finca San Blas** |
| Nombre | **Lomalta** |
| Año | **2014** |
| Uvas | Syrah<br>Merlot<br>Cabernet Sauvignon<br>Bobal |
| Ubicación | **España > Valencia > Utiel–Requena** |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | **5,92 €** |

## BOTELLA

| | |
|---|---|
| Volumen | 750mL |

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---|---|
| Alcohol | 14.50 % |

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

| | |
|---|---|
| Info. sobre | Las uvas se vinifican por separado.El vino ha permanecido separado por variedades, nueve meses en barricas de roble francés allier de grano fino, con tostados ligeros, de las tonelerías Boutes, Saury y Cadus.El coupage se realiza tres meses antes del embotellado |

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORRE JON

## CATAS (1)

| | |
|---|---|
| Fecha | **31 de mayo de 2017** |
| Catador | Curso De Cata |
| Puntuación | 83.0 |
| Visual | Rojo cereza con notas ya evolucionarás a teja. Capa media baja. Brillante y limpio. |
| Olfato | Buena intensidad aromática, complejo, con aromas a monte bajo y vegetales. |
| Boca | En boca se muestra dulzón y complejotaninos sedosos, poca acidez, le falta frescura, mostrándose algo cansado.<br>Persistencia media.<br>Esta algo evolucionado. |

# Finca San Blas Lomalta (2014)

## BOTELLAS SACADAS (1)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31/5/17 | Precio de | | | 31/5/17 | Consumido | | |

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN