

Lumen Espumoso de DOCa Rioja Reserva

Lumen, la marca histórica de Bodegas Bilbaínas, renace después de varias décadas dando nombre al primer espumoso de calidad DOCa Rioja. Su nombre fue creado en honor a Haro, una de las primeras ciudades de España en recibir iluminación eléctrica en sus calles, hecho que sirvió de inspiración para su nombre.



Vinificación

El momento de vendimia es crítico y determinará el equilibrio entre fruta y acidez. La vendimia se ejecuta de manera delicada, de forma manual, sometiendo a la uva a un suave prensado al llegar a la bodega. Buscamos una extracción mínima de color, recibimos la uva solo por la mañana, aprovechando así, las horas más frías del día. El vino base se obtiene tras una fermentación a 16°C. Posteriormente se realiza el tiraje, y siguiendo las pautas del método tradicional, los vinos envejecen sobre lías dentro de la botella definitiva.

Lumen Reserva ha pasado un período mínimo de envejecimiento de 24 meses.

Viticultura

Selección de parcelas de Garnacha situadas en zonas frescas de Rioja Alta. Altitud media de 550m y 25-30 años. Zona de fuerte incidencia atlántica. Se busca el equilibrio entre madurez (frutos rojos) y mantener la frescura natural de la garnacha (acidez).

Características de la añada

Calificación: EXCELENTE

La vendimia 2019 en la DOC Rioja se tradujo en una cosecha más moderada, condicionada por racimos menos compactos y uvas de menor tamaño, todo ello, clave a la hora de garantizar la máxima calidad. El sobresaliente estado sanitario, posible por las extraordinarias condiciones meteorológicas tenidas a lo largo de la vendimia y muy especialmente durante el mes de octubre, harían a esta añada algo excepcional. El buen estado vegetativo del viñedo ha sido clave para lograr alcanzar estos resultados.

No ha habido contratiempos climatológicos importantes, lo que ha permitido lograr ese momento óptimo para la recogida. Las lluvias se dieron

justo en los momentos óptimos y las condiciones vegetativas han sido extraordinarias durante todo el año, lo que nos ha permitido obtener vinos equilibrados con gran intensidad aromática y muy buena extracción de color.

Destacan el equilibrio entre pH, acidez y alcohol, a pesar de que los últimos días de vendimia, por las altas temperaturas, la maduración acelerara y remontara algo el grado alcohólico.

Características sensoriales

Aspecto: amarillo pálido, con matices pajizos.

Nariz: Intenso y fresco. Aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cítricos. Ligeramente especiado.

Boca: Fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.

Maridaje

Platos como sushi, pescados a la plancha, mariscos y también quesos pueden ser acompañantes perfectos.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
24 meses

VARIETADES:
100% Garnacha Blanc de Noirs

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5°-7°C). Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Recomendamos su almacenamiento vertical.