

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 sensoriales

Aspecto: amarillo-dorado, con matices acerados.

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:
2017

Consejos del enólogo

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