

# Lumen Reserva 2018

*Más de 100 años elaborando vinos espumosos se aúnan a la inquietud del equipo de Bodegas Bilbaínas por superar nuevos retos. El resultado, el primer espumoso Blanc de Noirs elaborado de Garnacha tinta en la D.O.Ca. Rioja.*

---

## 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).*

---

## VINIFICACIÓN

*The time of harvest is critical, as it determines the balance between fruit and acidity.*

*The vintage is delicately carried out manually, subjecting the grapes to a gentle pressing on arrival at the winery.*

*We seek minimum colour extraction, receiving grapes only in the morning to take advantage of the cooler hours of the day.*

*The base wine is obtained after fermenting at 16 °C (61 °F).*

*After tirage in accordance with the traditional method, the wines age on lees in the final bottle.*

*Lumen Reserva has undergone a minimum aging period of 24 months.*

---

## VARIETADES Y GRADUACIÓN

*100% Garnacha Tinta*

*12% vol.*



## NOTA DE CATA

OJOS

Amarillo pálido, con matices pajizos.

NARIZ

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

BOCA

Fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.