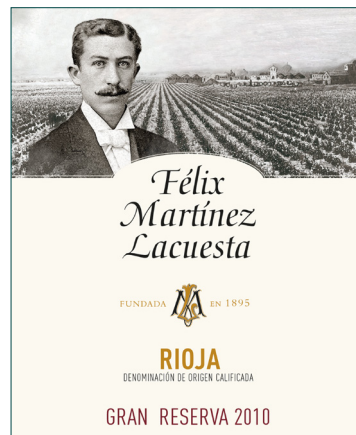


FÉLIX MARTÍNEZ LACUESTA

GRAN RESERVA 2010



Criado durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés, con 4 trasiegas manuales. En botella, al menos, otros 24 meses.

Vivo color granate con recuerdos violáceos, de capa media alta. Nariz limpia, franca y licorosa. Una primera sensación de tostados da paso a aromas de frutos negros marcados. La boca es sabrosa, ligeramente tánica y de paso fácil. Es muy goloso, con carácter frutal que se impone a la madera. El retrogusto es largo, complejo y especiado. Vino de corte un poco más moderno que en ediciones anteriores, pero que respeta la tipicidad de la Bodega.

Descorchar 30 minutos antes.

Uvas: Tempranillo 75%; Garnacha 20%; Mazuelo 5%.

Producción Limitada a 7.800 botellas de 75 cl., 180 mágnium de 150 cl. y 30 dobles mágnium de 300 cl.

Premios: Bacchus de Plata 2014



Bacchus de plata

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,70 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,70 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	80 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,6 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 botellas. Botella 75 cl. Botella 150 cl.

www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
 Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
 bodega@martinezlacuesta.com

