

DESDE  1895

Martínez Lacuesta



CAMPEADOR RESERVA

2010



La variedad de uva garnacha, con la que mayoritariamente se elabora este vino, le confiere una personalidad especial. Criado en barricas nuevas y seminuevas de roble americano durante 26 meses. Desde Septiembre de 2013 permanece en botella. Color cereza oscuro, con borde anaranjado. Aroma de cuero muy curtido, frutas maduras en licor. En boca es redondo, con los taninos finos y buena acidez.

Adecuado para acompañar asados y platos condimentados con especias fuertes.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a 18°

Uvas: Garnacha y Tempranillo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,94 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,0 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,61 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	102 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,3 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Caja 12 bllas. Botella 75 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