

DESDE  1895

Martínez Lacuesta



MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA 2013



Este vino procede de una añada calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA.

Su crianza se ha llevado a cabo en barricas nuevas y seminuevas de roble americano por un periodo de 18 meses, completado con 6 meses más en botella hasta su comercialización.

De color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.

Muy recomendable para acompañar carnes blancas o rojas, caza o quesos curados.

Servir a una temperatura de 16°C.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
---------------------------	------------

CALIFICACIÓN COSECHA	Buena
-----------------------------	-------

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,60 % Vol
------------------------------	-------------

ACIDEZ TOTAL	5,2 gr/l.
---------------------	-----------

ACIDEZ VOLÁTIL	0,71 gr/l.
-----------------------	------------

SUFUROSO TOTAL	76 mg/l
-----------------------	---------

AZÚCARES REDUCTORES	2,1 g/l
----------------------------	---------

PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 37,5 cl. 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

