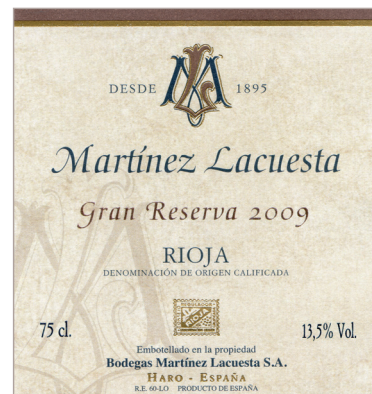


DESDE  1895

Martínez Lacuesta



GRAN RESERVA 2009



Tinto de buen cuerpo con una crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble americano de 36 meses, seguida de otros 36 meses de reducción en botella hasta su comercialización. Color cereza oscuro con borde anaranjado. Aromas de especias dulces, notas tostadas. En boca se percibe una crianza clásica, con matices de reducción. Es suave, sedoso, delicado y largo.

Adecuado para acompañar platos de gusto suave, no muy especiados.

Debe descorcharse 40 minutos antes y servirse a una temperatura de 18°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,75 % Vol
ACIDEZ TOTAL	5,4 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,58 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	62 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,4 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Caja 12 bllas. 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