

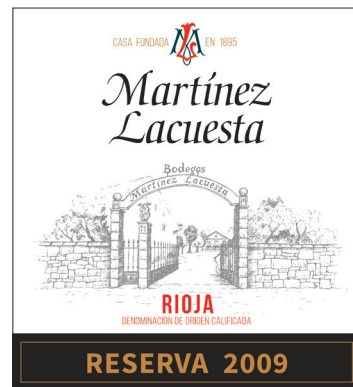
DESDE  1895

Martínez Lacuesta



MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA

2009



Ha permanecido 26 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano. En botella desde Diciembre de 2012.

Color cereza y borde anaranjado, limpio y brillante. En nariz, aparecen frutas maduras, especias dulces, roble cremoso y cafés aromáticos. Notas de fina reducción. En boca es sabroso, equilibrado y largo.

Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsas, verduras gratinadas, cremas o asados.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a una temperatura de 18° C.

Varietades de Uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,72 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,3 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,62 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	83 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,5 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 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