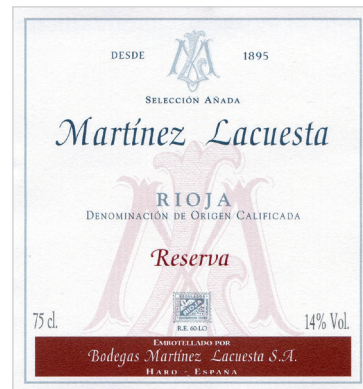


DESDE  1895

Martínez Lacuesta



## SELECCIÓN AÑADA RESERVA 2011



Se ha criado durante 6 meses en tinajas y 12 meses más en barricas nuevas de roble americano y francés. Trasegado dos veces por el sistema tradicional de vaciado por gravedad, bodega a bodega, y finalmente clarificado con clara natural de huevo. Permanece, como mínimo, 12 meses en botella. Vino estructurado, con cuerpo y buena capa de color. Aromas de fruta madura y elegantes tostados, con un prolongado final.

Producción limitada.

Servir a una temperatura de 16°

Uvas: Tempranillo y Garnacha.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Excelente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	14,04 % Vol
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,1 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,62 gr/l.
<b>SUFUROSO TOTAL</b>	73 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,2 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

[www.martinezlacuesta.com](http://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](mailto:bodega@martinezlacuesta.com)

