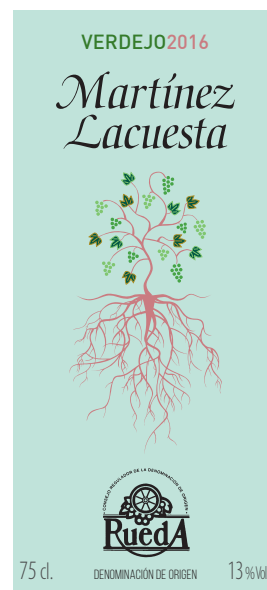


DESDE  1895

Martínez Lacuesta



LACUESTA VERDEJO 2016



Color amarillo paja con matices verdosos. Limpio en nariz, con aromas característicos (manzana verde, melocotón, pomelo, ralladura de limón, etc.), junto a delicados tonos de heno y un toque anisado final. Estructurado en boca, con buena acidez que le da gran frescura. Gran cuerpo y extracto. Final largo con un complejo abanico de sabores y un retrogusto ligeramente amargo típico de la variedad verdejo.

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces, frituras y comida japonesa. Debe servirse a una temperatura de 10°

| | |
|------------------------------|---|
| ZONA DE PRODUCCIÓN | Rueda |
| CALIFICACIÓN COSECHA | Pendiente |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 12,70 % vol. |
| ACIDEZ TOTAL | 5,8 gr/l. |
| ACIDEZ VOLÁTIL | 0,27 gr/l. |
| SULFUROSO TOTAL | 85 mg/l |
| AZÚCARES REDUCTORES | 1,3 g/l |
| PRESENTACIÓN | Botella 75 cl. Caja 6 bllas. Caja 12 bllas. |

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

