

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2017



Vino blanco elaborado con uvas de la variedad viura. Ha permanecido sobre sus propias lías en barricas nuevas de acacia centro-europea (10%), y de roble francés de Allier (35%) y americano de Missouri (55%) por un periodo de tres meses. En botella, desde Enero de 2018.

Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo. Uvas: 100% Viura.

Adecuado para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, arroces o foie.

Servir a una temperatura de 10°.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,91 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,39 g/l
SULFUROSO TOTAL	112 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,6 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Botella 75 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

