



COSECHA TINTO 2016



Elaborado por el sistema tradicional de uvas despalladas.

Color cereza violáceo. Limpio en nariz. Aromas de fruta roja y vegetales. En boca es sabroso, ligero y fresco, con un paso frutal muy agradable y un final cálido originado por su paso durante unos meses por barricas nuevas de roble americano.

Adecuado para acompañar legumbres estofadas, carnes blancas y rojas, aves y quesos curados.

Debe servirse a una temperatura de 15°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,32 % vol.
ACIDEZ TOTAL	4,6 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,55 gr/l.
SULFUROSO TOTAL	89 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,0 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 botellas. Caja 6 botellas. Blla. 37,5 cl. Blla. 75 cl. Blla. 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