



LACUESTA VERDEJO 2017



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	12,63 % vol.
ACIDEZ TOTAL	6,1 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,39 gr/l.
SULFUROSO TOTAL	126 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,4 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. 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

