



# 125 ANIVERSARIO

## GRAN RESERVA 2010



Vendimia manual, en cajas de 16 kgs.

Elaborado mediante fermentación con temperatura controlada en Tino de Roble Americano y posterior maceración para extracción máxima de color.

Crianza y envejecimiento en barricas de 2 años de Roble americano durante 54 meses con 4 trasiegas manuales por gravedad. En botella, otros 48 meses. Selección especial de 15 barricas.

Producción Limitada:

- 3.600 botellas de 75 cl.
- 300 botellas de 150 cl.

Envasado en Botella Bordelesa Tradicional y Tapón Natural de Corcho de Calidad Extra.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Excelente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	13,85% Vol
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,3 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,67 gr/l.
<b>SUFUROSO TOTAL</b>	93 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,2 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja madera 2 bllas. Caja madera 3 bllas. Caja madera 6 bllas. Botella 75 cl. Botella 150 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)