



## MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA

2014



Este vino procede de una añada calificada como BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA.

Su crianza se ha llevado a cabo en barricas nuevas y seminuevas de roble americano por un periodo de 18 meses, completado con 6 meses más en botella hasta su comercialización.

De color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.

Muy recomendable para acompañar carnes blancas o rojas, caza o quesos curados.

Servir a una temperatura de 16°C.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

**ZONA DE PRODUCCIÓN** Rioja Alta

**CALIFICACIÓN COSECHA** Buena

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 13,32 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL** 4,6 gr/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,55 gr/l.

**SUFUROSO TOTAL** 89 mg/l

**AZÚCARES REDUCTORES** 2,0 g/l

**PRESENTACIÓN**  
 Caja 12 bllas.  
 Caja 6 bllas.  
 Botella 37,5 cl.  
 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)

