



# MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA

2010



Ha permanecido 30 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano. En botella desde Enero de 2014.

Color cereza y borde granate, limpio y brillante.

En nariz, aparecen frutas maduras, especias dulces, chocolates y cafés aromáticos.

En boca es sabroso, especiado y amplio.

Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsas, verduras gratinadas, cremas o asados.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a una temperatura de 18° C.

Varietades de Uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Excelente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	13,85 % Vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,0 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,58 gr/l.
<b>SUFUROSO TOTAL</b>	98 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,0 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 12 botellas Caja 6 botellas Botella 75 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)

