



# CYNTHIA GARNACHA 2017



Cynthia  
 GARNACHA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Martínez Lacuesta

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad garnacha procedentes de la zona de Alfaro, con una crianza mínima de 3 meses en barricas nuevas de roble americano.

Precioso color carmín, bien cubierto, de capa media alta.

Amplia y densa lágrima, ligeramente tintada.

Buena intensidad aromática, muy floral, (violetas y frutillos negros).

Al agitar huele a primavera, a geranios de patio andaluz. De nuevo la violeta con toques de pastelería.

En boca tiene un carácter más serio, es muy sabroso y mineral, toques ahumados envuelven notas de ciruelas negras y moras silvestres, licorosas, con muy buena persistencia.

Buena acidez, muy equilibrada con un tanino dulce y redondo, como de vino más hecho. A pesar de su carácter, tiene un paso muy suave y sedoso en boca.

El retrogusto nos devuelve sensaciones florales que ya nos anunciaba su primera aproximación a nariz con un ligero ahumado.

En resumen un vino muy bueno y original.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Muy Buena
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	14 % Vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	4,8 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,65 gr/l.
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	63 mg/l.
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,2 g/l.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 6 bllas. 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)

