



## LACUESTA RESERVA 2014



Se ha criado durante 6 meses en tinajas y 14 meses más en barricas nuevas de roble americano y francés. Trasegado dos veces por el sistema tradicional de vaciado por gravedad, bodega a bodega, y finalmente clarificado con clara natural de huevo. Permanece, como mínimo, 18 meses en botella. Vino estructurado, con cuerpo y buena capa de color. Aromas de fruta madura y elegantes tostados, con un prolongado final.

Producción limitada.

Servir a una temperatura de 16°

Uvas: Tempranillo y Garnacha.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Buena
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	14,09 % Vol
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,2 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,76 g/l
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	84 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,1 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

