



BODEGAS

Martínez Lacuesta

HARO · RIOJA · 1895



MARTINEZ LACUESTA VERDEJO SOBRE LÍAS

2019



Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad verdejo procedentes de viñas viejas, plantadas en suelos cascajosos, ricos en calcio y magnesio.

Maceración previa en frío, utilizando sólo mosto yema de primera calidad. Seguidamente, pasa por un proceso de desfangado y una fermentación a temperatura controlada entre 12 y 14° C, con objeto de conservar al máximo las características de la variedad y obtener un vino elegante y de alta gama en el que se manifieste la complejidad y la finura que aporta la uva verdejo.

Color amarillo pajizo, con matices verdosos. Complejo e intenso en nariz, con presencia inicial de aromas a heno e hinojo que dejan paso a notas de flores blancas y manzana.

En boca es untuoso y elegante, con acidez equilibrada y el típico toque amargo de la variedad verdejo.

Adecuado para acompañar pescados, carnes blancas, champiñones, marisco, arroz o pastas.

Debe servirse a una temperatura de 9/10° C.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rueda
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,1% Vol.
ACIDEZ TOTAL	6 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,28 gr/l.
SULFUROSO TOTAL	90 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,3 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

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

