



## BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2020



Vino blanco elaborado con uvas de la variedad viura. Ha permanecido sobre sus propias lías en barricas nuevas de acacia centro-europea (10%), y de roble francés de Allier (35%) y americano de Missouri (55%) por un periodo de tres meses. En botella, desde Enero de 2021.

Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo. Uvas: 100% Viura.

Adecuado para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, arroces o foie.

Servir a una temperatura de 10°.

|                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| <b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>    | Rioja Alta                      |
| <b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>  | Pendiente                       |
| <b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b> | 12,80 % Vol.                    |
| <b>ACIDEZ TOTAL</b>          | 5,1 g/l                         |
| <b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>        | 0,45 g/l                        |
| <b>SULFUROSO TOTAL</b>       | 119 mg/l                        |
| <b>AZÚCARES REDUCTORES</b>   | < 1 g/l                         |
| <b>PRESENTACIÓN</b>          | Caja 6 bllas.<br>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

