



95
 PTS
 GUÍA GOURMETS
 2020

125 ANIVERSARIO

GRAN RESERVA 2010



Vendimia manual, en cajas de 16 kgs.

Elaborado mediante fermentación con temperatura controlada en Tino de Roble Americano y posterior maceración para extracción máxima de color.

Crianza y envejecimiento en barricas de 2 años de Roble americano durante 54 meses con 4 trasiegas manuales por gravedad. En botella, otros 48 meses. Selección especial de 15 barricas.

Producción Limitada:

- 3.600 botellas de 75 cl.
- 300 botellas de 150 cl.

Envasado en Botella Bordelesa Tradicional y Tapón Natural de Corcho de Calidad Extra.

| | |
|------------------------------|---|
| ZONA DE PRODUCCIÓN | Rioja Alta |
| CALIFICACIÓN COSECHA | Excelente |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 13,85% Vol |
| ACIDEZ TOTAL | 5,3 gr/l. |
| ACIDEZ VOLÁTIL | 0,67 gr/l. |
| SUFUROSO TOTAL | 93 mg/l |
| AZÚCARES REDUCTORES | 2,2 g/l |
| PRESENTACIÓN | Caja madera 2 bllas. Caja madera 3 bllas. Caja madera 6 bllas. Botella 75 cl. Botella 150 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