



BODEGAS

Martínez Lacuesta

HARO · RIOJA · 1895



MARTÍNEZ LACUESTA CARMEN 18

**Martínez
Lacuesta**

Este vino celebra el 125º aniversario de la Bodega, rindiendo homenaje a la que, durante más de 50 años, fue la Sucursal en Madrid.

Uva tempranillo seleccionada de dos viñedos. Vendimia manual; fermentación alcohólica en Tino de Roble francés; maloláctica en barricas nuevas del mejor roble francés, estabilización tartárica natural, corta crianza en barrica y reposo posterior en botella, muestran el excelente trabajo del equipo enológico formado por Álvaro Martínez y José Hidalgo.

Color rojo picota intenso. En nariz aparece toda la potencia de las frutas negras de un tempranillo bien maduro, con sutiles matices de flores azules y notas especiadas. En boca, es muy fresco, equilibrado, potente y untuoso. Tiene largo recorrido dejando a su paso tonos de regaliz y taninos dulces muy vivos e integrados. El final es una explosión de aromas y sensaciones.

Producción limitada a 5.700 bllas de 75 cl. y 435 bllas de 150 cl.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,85 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,56 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	52 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,6 g/l
PRESENTACIÓN	Estuche madera 2 botellas Estuche cartón 1 botella

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