



## GRAN RESERVA 2010



Tinto de buen cuerpo con una crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble americano de 36 meses, seguida de otros 54 meses de reducción en botella hasta su comercialización. Color cereza oscuro con borde anaranjado. Aromas de especias dulces, notas tostadas. En boca se percibe una crianza clásica, con matices de reducción. Es suave, sedoso, delicado y largo.

Adecuado para acompañar platos de gusto suave, no muy especiados.

Debe descorcharse 40 minutos antes y servirse a una temperatura de 18°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| ZONA DE PRODUCCIÓN    | Rioja Alta   |
| CALIFICACIÓN COSECHA  | Excelente  |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 14,11 % Vol  |
| ACIDEZ TOTAL          | 5,4 gr/l.  |
| ACIDEZ VOLÁTIL        | 0,76 gr/l.   |
| SUFUROSO TOTAL        | 73 mg/l  |
| AZÚCARES REDUCTORES   | 1,6 g/l  |
| PRESENTACIÓN          | Caja 6 bllas.<br>Botella 75 cl.<br>Botella 150 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](mailto:bodega@martinezlacuesta.com)