



MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA

2011



Color picota granate bien cubierto.

En nariz, aromas de arándanos, moras, mina de lápiz, cedro, hojarsca, tierra húmeda (hongos), clavo, regaliz negro, tomillo y cuero.

Em boca es carnoso, elegante, equilibrado. Sensaciones de fruta negra madura, minerales, especiados y tostados. Persistente final.

Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsa, verduras gratinadas, cremas o asados.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a una temperatura de 18 °C

Varietades de uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

| | |
|------------------------------|---|
| ZONA DE PRODUCCIÓN | Rioja Alta |
| CALIFICACIÓN COSECHA | Excelente |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 13,79 % Vol. |
| ACIDEZ TOTAL | 7,0 gr/l. |
| ACIDEZ VOLÁTIL | 0,66 gr/l. |
| SUFUROSO TOTAL | 75 mg/l |
| AZÚCARES REDUCTORES | 2,1 g/l |
| PRESENTACIÓN | Caja 12 botellas Caja 6 botellas 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