



Martínez Lacuesta

CRIANZA 2018

VARIEDADES: Tempranillo 100% de nuestros viñedos situados en el municipio de Haro, en el corazón de la Rioja Alta.

AÑADA 2018: El ciclo de crecimiento comenzó a finales de marzo, una semana más tarde de lo habitual en la zona. El retraso se mantuvo durante todo el periodo vegetativo, marcado por la alta humedad y temperaturas suaves, condiciones ideales para garantizar una cosecha de calidad y con buena acidez. Las altas temperaturas y el buen tiempo a mediados de septiembre aseguraron una maduración adecuada y unas uvas en perfecto estado en la vendimia.

ELABORACIÓN: Tras un seguimiento y control continuo en viña, sólo se recogieron los racimos con mejor nivel de maduración, llevados a bodega en pequeñas cajas. Fieles a nuestro estilo, se llevó a cabo una vinificación tradicional, con despalillado, ligero estrujado y fermentación en depósitos. En enero de 2019, el vino pasó a la crianza de roble americano donde maduró durante 18 meses. El vino se trasegó cuatro veces empleando nuestro método tradicional por gravedad. Embotellado a finales de 2020 buscando su evolución en botella, una de las claves de nuestros vinos clásicos.

NOTAS DE CATA: Vino de gran franqueza e intensidad aromática con predominio de la fruta madura: frambuesas, cerezas rojas, fresas silvestres y grosellas rojas sobre un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, galletas, café y menta dulce. En boca, se disfruta de una gran frescura y equilibrio y unos taninos suaves y amables. La armonía aromática persiste en el retrogusto, con notas de mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, café, vainilla y caramelo. Un vino fino de crianza de Haro, fiel a su origen.

Alcohol: 13,5% **pH:** 3.6 **Acidez:** 5,4 g/l



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN

HARO DESDE 1895

Paraje de Ubieta s/n. 26200 Haro (La Rioja) SPAIN Tel.: (+34) 941 310 050 www.martinezlacuesta.com