



Martínez Lacuesta

LA CENTENARIA 2022

VARIEDADES: Tempranillo y otras.

AÑADA 2022: Las lluvias que recibimos en el invierno del año anterior significaron una reserva de agua muy necesaria durante todo el ciclo del viñedo en 2022. La sequía, muy severa, únicamente se vio interrumpida por las lluvias de septiembre, haciendo que la maduración del fruto fuese muy heterogénea dependiendo de la localización del viñedo. Las zonas más frescas alrededor de Haro evitaron una vendimia adelantada. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja calificó esta añada de "Muy Buena".

VIÑEDO: La Centenaria procede de un viñedo plantado en 1921 en las proximidades de la bodega, en el municipio de Haro. Desde esta viña centenaria se divisa el paisaje propio de Rioja Alta y el río Ebro.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajas de 15kg que se transportan en vehículos refrigerados a la bodega. El vino se elabora siguiendo la tradición, poniendo en valor los medios existentes hace 100 años. Las 5 exclusivas barricas que componen la añada 2022 dieron como resultado 900 botellas que ahora comienzan su afinamiento.

NOTAS DE CATA: Intenso y brillante color rubí. Muy aromático y especiado, destaca el perfume de fruta fresca, balsámicos... Es un vino equilibrado y estructurado, con taninos sedosos que acarician el paladar. Frescura, riqueza de sabores y final persistente. La Centenaria evoluciona en botella desarrollando mayor complejidad y tras unos meses está listo para su consumo.

Alcohol: 13,5 % **pH:** 3,88 **Acidez:** 4,7 g/l
Producción : 900 botellas.
Disponible en 75 cl.
Contiene sulfitos.



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895