



Martínez Lacuesta

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2023

VARIEDADES: Viura 100%.

Vino blanco elaborado íntegramente con uvas de la variedad Viura. La uva entra en bodega el 2 de octubre de 2023.

Fermentó sobre sus propias lías finas en barricas nuevas de roble francés de Allier, americano de Missouri y acacia centro-europea. Tras la fermentación se mantuvo en las barricas en presencia de las lías durante tres meses.

Embotellado en abril de 2024.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo.

Alcohol: 13% **Azúcares:** 0,21 g/l **Acidez:** 5,1 g/l
Disponible en 75 cl
Contiene sulfitos



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