



Martínez Lacuesta

VIURA 2024

VARIEDADES: Viura 100%.

AÑADA 2024: Esta añada se caracterizó por una primavera seca y un verano más fresco de lo habitual. En septiembre y octubre las precipitaciones fueron protagonistas, lo que provocó la necesidad de seguir de cerca el estado de cada parcela, que dependía en gran parte de su localización. Una añada muy exigente, selectiva y heterogénea, con menos cantidad de kilos recogidos, poniendo atención en la calidad de las uvas que recibimos en bodega.

VIÑEDO: Los viñedos de la variedad viura que utilizamos para nuestro vino blanco Viura están situados en el corazón de Rioja Alta: el municipio de Haro y sus alrededores. La altitud oscila entre los 430m y 500m sobre el nivel del mar, en una zona en la que el suelo predominante es arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN: La vendimia de estas parcelas se llevó a cabo el 30 de septiembre, de forma manual, en pequeñas cajas, de manera respetuosa con los racimos. La añada 2024 fermentó junto a sus lías, combinando depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, y barricas de roble francés, americano y acacia, en las que permaneció durante dos meses antes de su embotellado, en marzo de 2025.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso pálido. 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, junto al ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo.

Alcohol: 12,5% **pH:** 3.2 **Acidez:** 6.81 g/l
15.000 botellas. 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