



Martínez Lacuesta

CRIANZA 2019

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

AÑADA 2019: 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 de alta humedad y temperaturas suaves, condiciones ideales para garantizar una cosecha de calidad. Las altas temperaturas y el buen tiempo a mediados de septiembre aseguraron una maduración adecuada y unas uvas en perfecto estado en la vendimia.

Comenzamos a recoger el 19 de septiembre en nuestros viñedos. El Consejo Regulador de Rioja otorgó a esta añada calificación de Buena.

ELABORACIÓN: Sólo se recogieron los racimos con mejor nivel de maduración, que se llevaron a la bodega en pequeñas cajas. Se empleó la vinificación tradicional, con despalillado, ligero estrujado y fermentación en depósitos. En enero de 2019, el vino se introdujo en roble americano donde maduró durante casi dos años. El vino se trasegó cuatro veces empleando métodos tradicionales y se embotelló a finales de 2020.

NOTAS DE CATA: Alta 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 buena acidez, gran frescura y equilibrio y unos taninos suaves y amables. Taninos suaves y amables. La armonía aromática persiste en el retrogusto, con notas de mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, café, vainilla y caramelo.

Alcohol: 13,5% **pH:** 3.6 **Acidez:** 5,4 g/l
Disponible en 75 y 150 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