LACUESTA

SELECTO CRIANZA 2023



VARIEDADES: Tempranillo 100%

AÑADA 2023: Una añada de condiciones y características muy similares a la anterior- La sequía continuó siendo acusada lo que marcó todas las fases del cultivo. Las coincidencias con 2022 son numerosas, ya que también se produjeron lluvias en septiembre. Las uvas entraron en bodega en un estado óptimo de maduración, con un buen equilibrio de alcohol, acidez, aromas y polifenoles. Esto nos permitió elaborar vinos de gran calidad que son realmente representativos de los rasgos de nuestros viñedos. El Consejo Regulador de Rioja otorgó a esta añada la calificación de Muy buena.

VIÑEDO: Lacuesta Selecto Crianza procede de nuestros viñedos situados alrededor de Haro, corazón de la subregión Rioja Alta, con cepas de una media de edad de 30 años. Contamos con suelos arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica y cubiertos de cantos rodados, que ofrecen condiciones únicas y son transmisores de la personalidad de la variedad Tempranillo en nuestra zona.

ELABORACIÓN: La vendimia de la variedad Tempranillo comenzó el 18 de septiembre en las parcelas destinadas a Lacuesta Selecto Crianza y se prolongó hasta el 12 de octubre. Una vez en bodega, la fermentación alcohólica se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, y tras 42 días, la fermentación maloláctica había finalizado. Durante la primavera de 2024 comenzó su crianza de 12 meses en barricas de roble americano, tiempo necesario para realizar 2 trasiegas manuales siguiendo el método tradicional por gravedad. En la botella, tras unos meses de guarda, se encuentra ya listo para su consumo.

NOTAS DE CATA: Lacuesta Selecto Crianza 2023 es un vino pensado para el sencillo disfrute. Seleccionamos uvas con vocación más inmediata, provocamos que no pierdan su carácter más agradable, jovial, fresco y afrutado, a la vez que, gracias a la aportación sutil de las barricas, lo transformamos en un vino equilibrado y seductor para disfrutar en un ambiente relajado.

Alcohol: 14% pH: 3,75 Acidity: 5,1 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***