



Martínez Lacuesta

TEMPRANILLO BLANCO 2024

VARIEDADES: Tempranillo Blanco 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 Tempranillo Blanco que utilizamos en la elaboración de este vino 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: Tras la vendimia manual, el 9 de septiembre, las uvas se trasladaron a la bodega en cajas de 20 kg en vehículos refrigerados, donde se descargaron en la mesa de selección, donde se retiraron los racimos que no estaban en perfecto estado. Tras el despallado, las uvas se enfriaron a 10°C/50°F y se maceraron durante 10 horas. Se fermentaron en tanques a 15°C/59°F. Se mantuvieron en las lías hasta el embotellado, con agitación periódica para mantenerlas en suspensión, lo que añade complejidad al vino.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante; amarillo verdoso. Nariz extraordinariamente elegante de fruta blanca madura, manzana, pera, chirimoya, cítricos, piel de limón y fruta de hueso. En boca es muy expresivo; cremoso pero fresco. Un final muy equilibrado lo convierte en un perfecto exponente de la variedad blanca tempranillo.

Alcohol: 13,5% **pH:** 3.3 **Acidez:** 6.4 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