



Martínez Lacuesta

TEMPRANILLO BLANCO 2023

VARIEDADES: Tempranillo Blanco 100%.

AÑADA 2023: Una añada de condiciones y características muy similares a la anterior- La sequía continuó siendo acusada lo que marco todas las fases del cultivo. Las coincidencias con 2022 son totales ya que también se produjeron lluvias en septiembre, con la salvedad de que en este caso no tuvieron incidencia en nuestra vendimia de Tempranillo Blanco, dado que tuvo lugar el 31 de agosto. 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: Nuestro blanco Tempranillo en Martínez Lacuesta procede de nuestros viñedos de situados en los alrededores de Haro en la Rioja Alta. Esta finca ofrece unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad única. Su suelo pobre en nutrientes, cubierto de cantos rodados, da como resultado una gran tipicidad varietal, rica en aromas, con una estructura agradable y elegante.

ELABORACIÓN: Tras la vendimia manual, 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 despalillado, 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: 12,71% **pH:** 3.45 **Acidez:** 5,9 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