



Martínez Lacuesta

CUVÉE 2019

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

AÑADA 2020: Tras una brotación temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año anterior y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas durante los días de vendimia, definieron la frescura, la definición y el equilibrio propios de esta añada 2020. El Consejo Regulador de Rioja otorgó a esta añada calificación de 'Muy Buena'.

ELABORACIÓN: Vendimia manual selectiva en nuestras parcelas alrededor de Haro, recogiendo racimos con un estado de maduración óptimo. Se llevó a cabo la vinificación tradicional, con despalillado, ligero estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable. En el verano de 2020, el vino comenzó la crianza en barricas de roble americano. Durante los 18 meses que permaneció en ellas, se llevaron a cabo 3 trasiegos empleando métodos tradicionales. Ya embotellado, el vino sigue su evolución, afinándose en nuestro botellero durante meses.

NOTAS DE CATA: Alta intensidad aromática con predominio de la fruta madura: frambuesas, cerezas rojas y fresas silvestres sobre un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, galletas, café y menta dulce. En boca, gran presencia y equilibrio, buena acidez y unos 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: 14% **pH:** 3.65 **Acidez:** 5,1 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