



Martínez Lacuesta

HINIA COLECCIÓN 2015

VARIEDADES: 85 % Tempranillo, 10 % Graciano y 5 % Mazuelo.

AÑADA 2015: Uno de esos años especiales por las buenas condiciones del tiempo, que nos aseguraron un ciclo completo en condiciones sanitarias excelentes, además de bajos rendimientos por cepa. El resultado, racimos de muy buena calidad, de tamaño medio y granos pequeños y sueltos. Septiembre permitió un proceso de maduración lento y equilibrado, caracterizado por mañanas soleadas y noches frescas. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja calificó esta añada como Muy Buena.

VIÑEDO: Hinia proviene de viñedos de más de 40 años de edad, situados en el corazón de Rioja Alta: el municipio de Haro y sus alrededores. Hablamos del paraje de las hinias, las características caracolas fósiles que dan nombre a este vino, que forman parte del suelo y nos hablan del pasado del paisaje de la región. 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: La vendimia de las parcelas destinadas a Hinia 2015 comenzó el 29 de septiembre. Se llevó a cabo de forma manual, de manera respetuosa con los racimos. Tras el despalillado, la fermentación alcohólica tiene lugar en tinas de roble, a temperatura controlada. La fermentación maloláctica arrancó posteriormente y se prolongó durante varias semanas. En la primavera de 2017 el vino comenzó su crianza en barricas de roble americano de tercer uso. Durante los 30 meses que estuvo en barrica, llevamos a cabo 5 trasiegos manuales por gravedad, método que caracteriza el estilo de trabajo en Martínez Lacuesta y define la personalidad de nuestros vinos. Hinia, una vez embotellado, evoluciona sin prisa, hasta convertirse en un vino fino y elegante.

NOTAS DE CATA: Brillante, limpio y ligero color rojo cereza. Muy aromático, con perfume de frutas rojas y especias dulces. Terciarios de flores secas y café tostado. Fresco, limpio y equilibrado en el paladar. Es un vino ágil, amable, de tacto elegante y complejidad de sabores con un tanino sedoso y final persistente. Hinia 2015 es la definición de los Vinos Finos de Rioja. Se encuentra en un momento excelente para su disfrute y al mismo tiempo, está preparado para largas guardas.

Alcohol: 13.5 % **pH:** 3.6 **Acidez total:** 5.6 g/L
Disponibile en 75 cl y 150 cl.
Contiene sulfitos.



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895