



Martínez Lacuesta

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2022

VARIETADES: Viura 100%.

Vino blanco elaborado con uvas de la variedad viura. Ha permanecido sobre sus propias lías en barricas nuevas de acacia centro-europea (10%), y de roble francés de Allier (35%) y americano de Missouri (55%) por un periodo de tres meses. En botella, desde Enero de 2022.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo.

Alcohol: 12,69% **Azúcares:** 1,2 g/l **Acidez:** 5,3 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