



Martínez Lacuesta

HINIA 2012

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

AÑADA 2012: El magnífico estado de las uvas era notable teniendo en cuenta la irregularidad causada por la sequía en la región ese año. Afortunadamente, las lluvias de finales de septiembre tuvieron un efecto muy positivo en la evolución de los viñedos, proporcionando un notable equilibrio en la maduración de las bayas. Las uvas entraron en la bodega en magníficas condiciones y con un excelente equilibrio de grado alcohólico y polifenoles. El Consejo Regulador de la Rioja calificó esta añada como Muy Buena.

VIÑEDO: Coupaje típico y más clásico de Rioja, las uvas proceden de nuestros propios viñedos en el municipio de Haro. Estos viñedos están situados a una altitud de 430 - 500 metros sobre el nivel del mar, plantados hace más de 40 años en suelos arcillosos-calcareos, a estos suelos llegan las conchas fósiles llamadas Hinia, de donde toma su nombre el vino.

ELABORACIÓN: Comenzamos la vendimia manual de las parcelas seleccionadas a finales de septiembre. Después de colocar cuidadosamente las uvas en cajas, las llevamos a la bodega en transporte refrigerado para despalillado y un ligero estrujado. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó de forma natural en tinajas de roble americano, y los vinos resultantes se prepararon para un nuevo ensamblaje en enero de 2013. El vino fue envejecido durante 36 meses en barricas de roble americano de fabricación propia. El vino se trasegó manualmente seis veces y se embotelló en diciembre de 2016.

NOTAS DE CATA: Encantador, de color rojo cereza intenso, con un marcado borde rosado. En nariz destaca por su intensidad aromática, con notas de fruta negra madura que dan paso a una elegante gama de notas balsámicas, hojas de tabaco, caramelo, vainilla y chocolate. Este nuevo Hinia destaca en boca por su frescura y su equilibrada acidez. Sus taninos suaves y su agradable estructura proporcionan una sensación de alegría en la boca. Con el tiempo, la botella lo dotará de un elegante y complejo bouquet.

Alcohol: 13,5% **pH:** 3.6 **Acidez:** 5,5 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