



# Martínez Lacuesta

## COLECCIÓN FAMILIA 2011

**VARIETADES:** Tempranillo 75%, Graciano 20% y Mazuelo 5%.

**AÑADA 2011:** Una añada después de una de las consideradas como las mejores del siglo que de nuevo se convirtió en otra para recordar. Una climatología muy propicia que permitió que las vides estuvieran en excelentes condiciones, tanto de desarrollo como sanitarias, y una producción muy moderada. El resultado fueron unos racimos muy sueltos, de tamaño medio y con bayas pequeñas. Esta añada también puede calificarse como muy atlántica, destacando con vinos de gran frescura, firmeza y complejidad, óptimos para una larga crianza en barrica. Esta añada fue calificada oficialmente como Excelente por la DOCa Rioja.

**VIÑEDO:** Ensamblaje típico y más clásico de Rioja, las uvas proceden exclusivamente de viñedos en el municipio de Haro. Estos viñedos están situados a una altitud de 430 - 500 metros sobre el nivel del mar, plantados todos ellos hace más de 40 años en suelos arcillo- calcáreos.

**ELABORACIÓN:** Las uvas se vendimiaron en pequeñas cajas de hasta 10 kilos. Fermentación alcohólica a 28°C en tinos de madera y un encubado total de 15 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo de forma espontánea durante los 90 días siguientes. En Marzo de 2012, el vino fue a las barricas de roble americano, con una media de edad de 3 años. Durante los casi 3 años que fue envejecido, el vino fue trasegado por gravedad, barrica a barrica por el método tradicional, y de forma natural cada 6 meses. El vino se embotelló en 2016.

**NOTAS DE CATA:** Profundidad media-alta, color rojo cereza con borde granate. Muy intenso en aromas. Complejo, con notas de ciruelas y uvas maduras, mermelada de moras y frambuesas rojas que dan paso a notas especiadas y balsámicas de hojas de tabaco, cedro, regaliz, vainilla, chocolate y café molido. Buena entrada. Fresco, limpio y equilibrado en boca, taninos sedosos y un final suave y delicado. Postgusto muy largo, con notas balsámicas de café y caramelo tostado, acompañados de sensaciones primarias de fruta.

**Alcohol:** 14% **pH:** 3.6 **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](http://www.martinezlacuesta.com)