



# Martínez Lacuesta

## LA SUCURSAL 2020

**VARIEDADES:** Tempranillo 100%.

**AÑADA 2020:** Después de un ciclo de cultivo acosado por la sequía, las lluvias de finales de septiembre tuvieron un efecto muy positivo en la maduración, proporcionando a las bayas un mayor equilibrio al final. Las uvas cosechadas en nuestra finca estaban en excelente estado de maduración, con un buen equilibrio de alcohol, acidez, aromas y polifenoles. Esto nos permitió elaborar vinos de gran calidad que son realmente representativos de los rasgos de nuestros viñedos. El Consejo Regulador de Rioja otorgó a esta añada calificación de "Muy Buena".

**VIÑEDO:** Tempranillo que procede de nuestros viñedos de los alrededores de Haro con una media de 50 años de edad. Los suelos arcillosos-calcáreos producen racimos pequeños con granos sueltos, que dan lugar a mostos concentrados muy aromáticos y complejos, típicos de este terruño.

**ELABORACIÓN:** Las uvas se recogieron manualmente en cajas de 20 kilos que se llevaron a la bodega en vehículos refrigerados. Una vez allí, se enfriaron durante 24 horas hasta alcanzar una temperatura de 4°C/39°F. A continuación, se despalillaron suavemente. Posteriormente, las uvas se encubaron durante nueve días a una temperatura inferior a 10°C/50°F; una maceración en frío para resaltar sus rasgos aromáticos. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de roble francés y la maloláctica en nuestras mejores barricas de roble francés. Tras la fermentación y la maceración, el vino se introdujo en barricas de roble francés en una corta crianza de 12 meses. El vino se trasegó tres veces empleando métodos tradicionales.

**NOTAS DE CATA:** Profundidad media-alta, de color rojo granate con un marcado borde rosado; limpio y brillante. Aromas intensos, con notas de fruta negra (grosellas, moras y ciruelas damascenas) que se funden con un amable e intenso bouquet de clavo, pimienta blanca, regaliz y cedro. Muy fresco y equilibrado, con marcados taninos pulidos que conducen a un amplio, muestra la tipicidad de un terruño único en Haro.

**Alcohol:** 14,85% **pH:** 3.6 **Acidez:** 5,9 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)