



Martínez Lacuesta

LA SUCURSAL 2020

VARIEDADES: Tempranillo 100%.

AÑADA 2020: El clima permitió un buen desarrollo de la canopia e hizo posible que las uvas se mantuvieran en extraordinarias condiciones hasta el final de la cosecha. Este vino se define por su equilibrio, intensidad, calidad aromática y una magnífica madurez fenólica, fácilmente perceptible en la suavidad y redondez de sus taninos.

VIÑEDO: Tempranillo que procede de nuestros viñedos de los alrededores de Haro con una media de 50 años de edad, orientados principalmente al norte. Los suelos arcillo-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 despallaron 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 cereza con un marcado borde violáceo; limpio y brillante. Aromas intensos, con notas de fruta negra (grosellas, moras y ciruelas damascenas) que se funden con un sutil, 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. Nuestro vino más moderno.

Producción : 5.000 botellas.

Alcohol: 14,85% pH: 3.6 Acidez: 5,9 g/l



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