



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Martinez Lacuesta Reserva 2011

€15.95

COSECHA 2011: Excelente

Variedades de uva: Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo 5%

Elaboración: La bodega cuenta con dos zonas de elaboración diferenciadas. En la primera se reciben las uvas en remolques, pasando después a depósitos de inoxidable con dispositivos automatizados de refrigeración. En la segunda dispone de tinajas de roble americano y francés. Las uvas, recogidas en cajas, se descargan en una cinta de selección para su limpieza y despalillado, pasando a las tinajas.

Crianza: Durante 36 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano. En botella 42 meses para su afinamiento.

Cata: De color cereza y borde granate, se muestra limpio y brillante. En nariz, aparecen frutas maduras, especias dulces, chocolates y café aromáticos. En boca es sabroso, especiado y amplio.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsa, verduras gratinadas, cremas o asados. Descorchar 30 minutos antes de servir.

Bodegas Martínez Lacuesta S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.