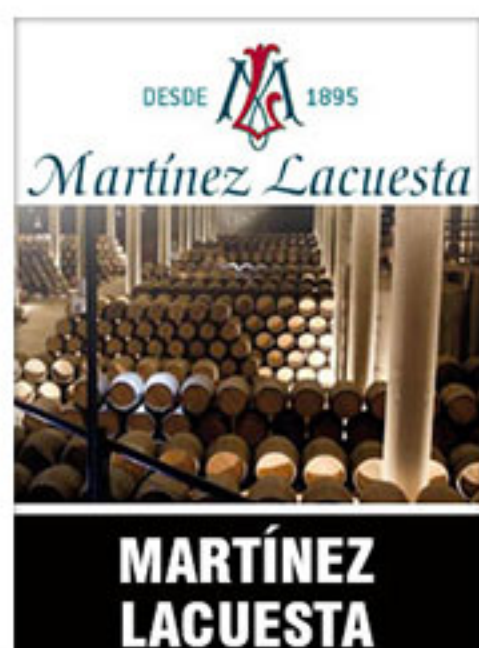




BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA



**MARTÍNEZ LACUESTA
CRIANZA**



**MARTÍNEZ LACUESTA
RESERVA 2007**



**MARTÍNEZ LACUESTA
GRAN RESERVA**



**MARTÍNEZ LACUESTA
RESERVA 2010**



**MARTÍNEZ LACUESTA
COSECHA**



**MARTÍNEZ LACUESTA
BLANCO COSECHA**



**MARTÍNEZ LACUESTA
ROSADO**



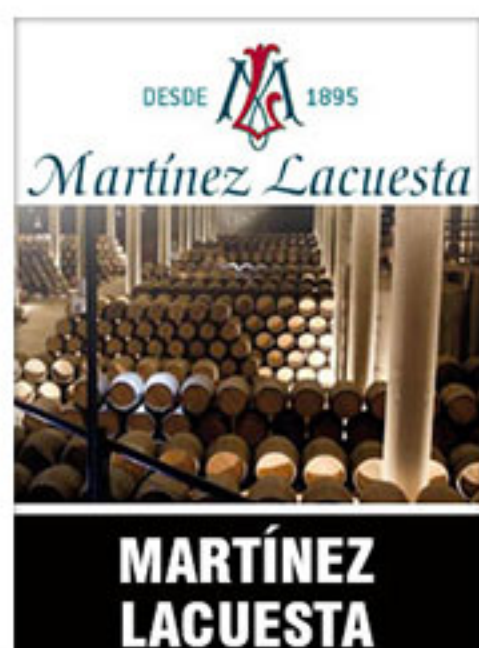
**MARTÍNEZ LACUESTA
BLANCO FERMENTADO BARRICA**



**MARTÍNEZ LACUESTA
BLANCO VERDEJO**



**MARTÍNEZ LACUESTA
BLANCO SAUVIGNON**



BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

COLECCIÓN CAMPEADOR



OTROS



ACEITES



VERMOUTHS





MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA 2012



Este vino procede de una añada calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA.

Su crianza se ha llevado a cabo en barricas nuevas y seminuevas de roble americano por un periodo de 18 meses, completado con 6 meses más en botella hasta su comercialización.

De color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.

Muy recomendable para acompañar carnes blancas o rojas, caza o quesos curados.

Servir a una temperatura de 16°C.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,60 % Vol
ACIDEZ TOTAL	5,2 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,71 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	76 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,1 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 37,5 cl. Botella 75 cl. Botella 150 cl.

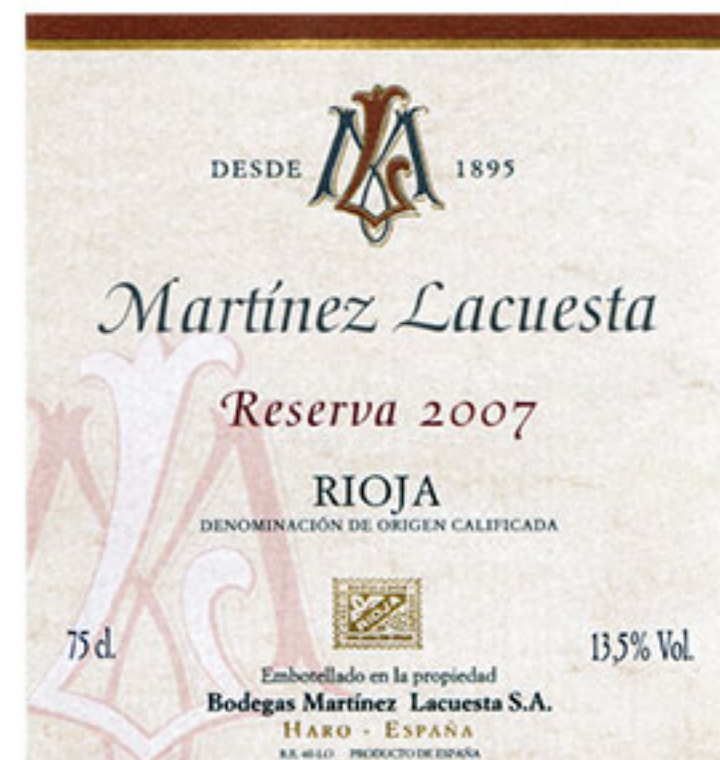
www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA 2007



Ha permanecido 30 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano. En botella desde Agosto de 2011.

Color cereza y borde granate, limpio y brillante.

En nariz, aparecen frutas maduras, especias dulces, chocolates y cafés aromáticos.

En boca es sabroso, especiado y amplio.

Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsas, verduras gratinadas, cremas o asados.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a una temperatura de 18° C.

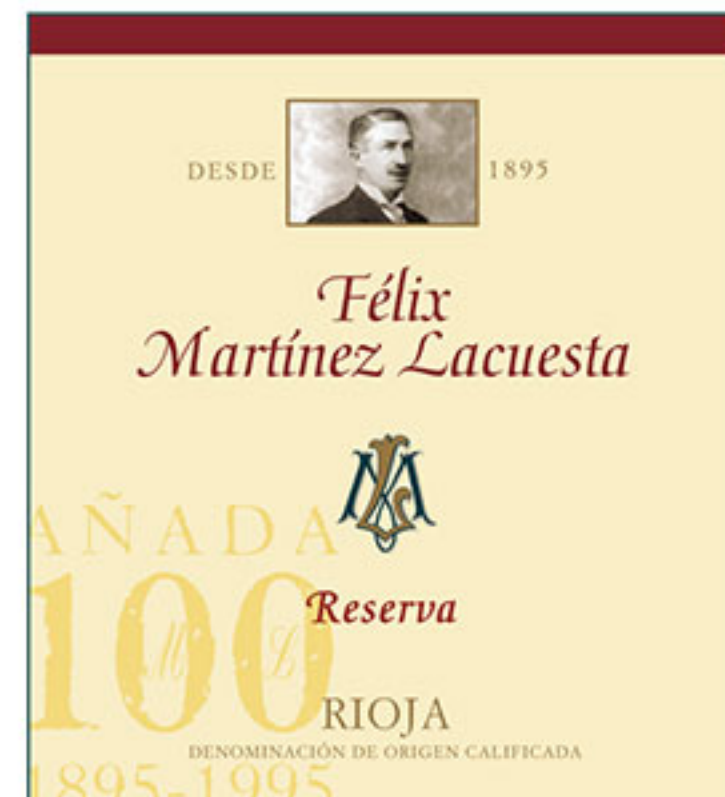
Variedades de Uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,80 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,1 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,43 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	87 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,9 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 botellas Caja 6 botellas Botella 75 cl. Botella 150 cl.





FÉLIX MARTÍNEZ LACUESTA RESERVA 2010



Criado durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés, con 4 trasiegos manuales. En botella, al menos, otros 24 meses. Vivo color granate con recuerdos violáceos, de capa media alta. Nariz limpia, franca y licorosa. Una primera sensación de tostados da paso a aromas de frutos negros marcados. La boca es sabrosa, ligeramente tánica y de paso fácil. Es muy goloso, con carácter frutal que se impone a la madera. El retrogusto es largo, complejo y especiado. Vino de corte un poco más moderno que en ediciones anteriores, pero que respeta la tipicidad de la Bodega. Descorchar 30 minutos antes.

Uvas: Tempranillo 75%; Garnacha 20%; Mazuelo 5%.

Producción Limitada a 14.800 botellas de 75 cl., 500 mágnun de 150 cl. y 50 dobles mágnun de 300 cl.

Premios: Bacchus de Plata 2014



Bacchus de plata

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,70 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,70 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	80 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,6 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 botellas. Botella 75 cl. Botella 150 cl.

www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





GRAN RESERVA 2005



Tinto de buen cuerpo con una crianza en barricas nuevas y semi-nuevas de roble americano durante 26 meses y otros 36 meses de reducción en botella hasta su comercialización. Complejo y elegante en la nariz. Brillante y limpio a la vista. En boca es suave, sedoso, delicado y largo.

Adecuado para acompañar platos de gusto suave, no muy especiados.

Debe descorcharse 40 minutos antes y servirse a una temperatura de 18°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,30% Vol
ACIDEZ TOTAL	5,6 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,80 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	88 mg/l.
AZÚCARES REDUCTORES	2,4 g/l.
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 75 cl. Botella 150 cl.





COSECHA TINTO 2013



Elaborado por el sistema tradicional de uvas despalilladas.

Color cereza violáceo. Limpio en nariz. Aromas de fruta roja y vegetales. En boca es sabroso, ligero y fresco, con un paso frutal muy agradable y un final cálido originado por su paso durante unos meses por barricas nuevas de roble americano.

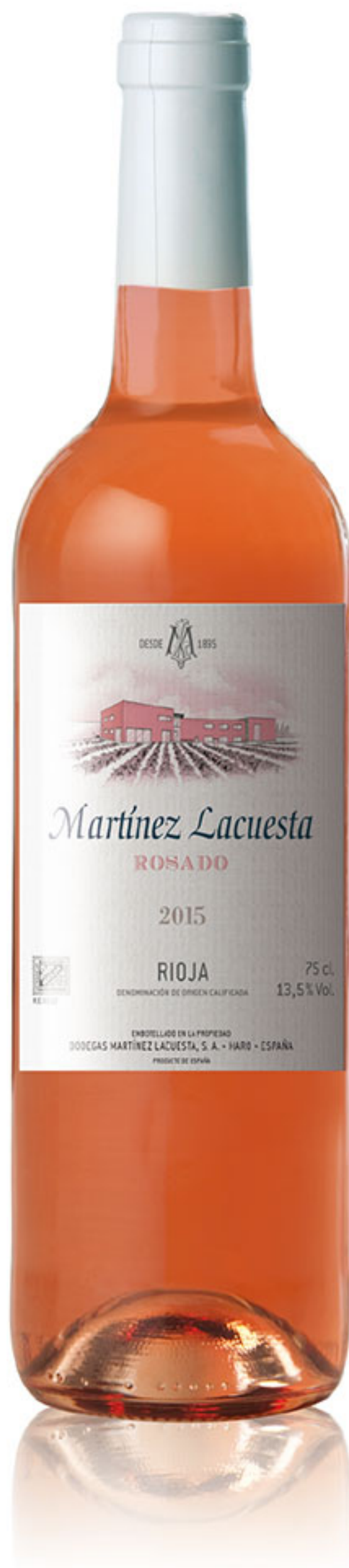
Adecuado para acompañar legumbres estofadas, carnes blancas y rojas, aves y quesos curados.

Debe servirse a una temperatura de 15°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,47% Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,48 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	54 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,7 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 botellas. Caja 6 botellas. Blla. 37,5 cl. Blla. 75 cl.





ROSADO COSECHA 2015



Elaborado por el sistema tradicional de uvas despalilladas.
Color frambuesa pálido, con matices anaranjados que recuerdan la piel de cebolla.

En la nariz es muy limpio, con aromas frutales. En la boca es fresco, con buena acidez y toques cítricos.
Adecuado para acompañar pastas, arroces, verduras o tortillas.

Debe servirse a una temperatura de 10°.

Uvas: Garnacha.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,46 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,4 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,33 gr/l
SUFUROSO TOTAL	91 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,9 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Botella 75 cl.





BLANCO COSECHA 2015



Color pálido con leves irisaciones doradas. Franco en nariz. Aromas frutosos con cierta expresión varietal. En boca es sabroso y fresco con finas notas herbáceas y cítricas.

Adecuado para acompañar mariscos y pescados cocidos y en salsa, sopas y quesos frescos.

Debe servirse a una temperatura de 8°.

Uvas: Viura.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,03 % Vol
ACIDEZ TOTAL	5,7 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,33 g/l
SUFUROSO TOTAL	100 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,3 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Botella. 75 cl.





BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2015



Vino blanco elaborado con uvas de la variedad viura. Ha permanecido sobre sus propias lías en barricas nuevas de acacia centro-europea (10%), y de roble francés de Allier (35%) y americano de Missouri (55%) por un periodo de tres meses. En botella, desde Enero de 2016.

Color amarillo verdoso pálido con leves reflejos de roble. En nariz, se percibe la sutil fragancia de roble tostado sobre un fondo meloso de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia. En boca ofrece una entrada fresca y ácida, conjuntada con el ligero matiz gustativo del roble, bajo el cual persiste la sensación de caramelo. Uvas: 100% Viura.

Adecuado para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, arroces o foie.

Servir a una temperatura de 10°.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,95 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,37 g/l
SUFUROSO TOTAL	116 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,4 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

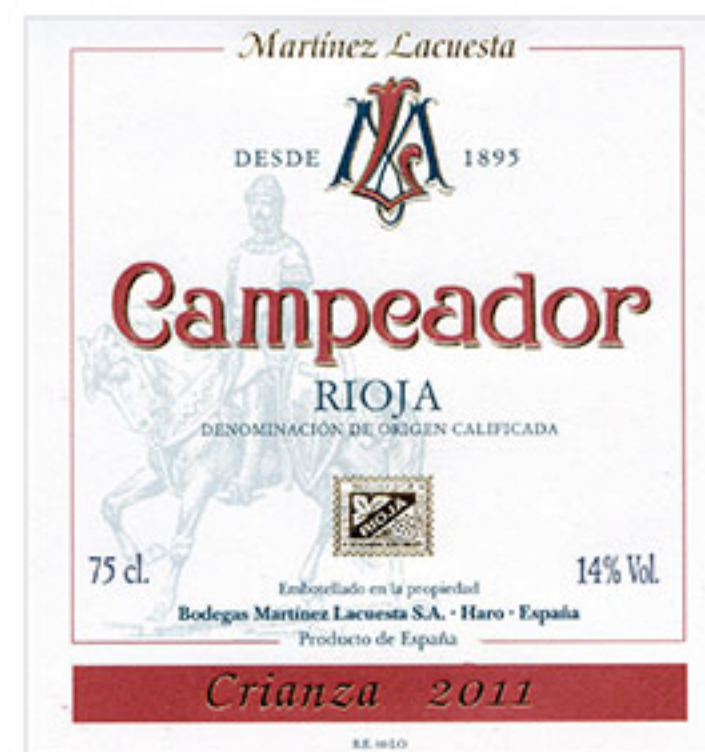
www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





CAMPEADOR CRIANZA 2011



La variedad garnacha, con la que se elabora este vino, le confiere una personalidad especial. Criado 16 meses en barricas nuevas de roble americano, ha permanecido después unos meses más en botella hasta su comercialización.

Frutoso en nariz. Potente, sabroso y largo en boca.

Adecuado para acompañar asados y platos condimentados con especias fuertes.

Debe descorcharse 10 minutos antes y servirse a 16°.

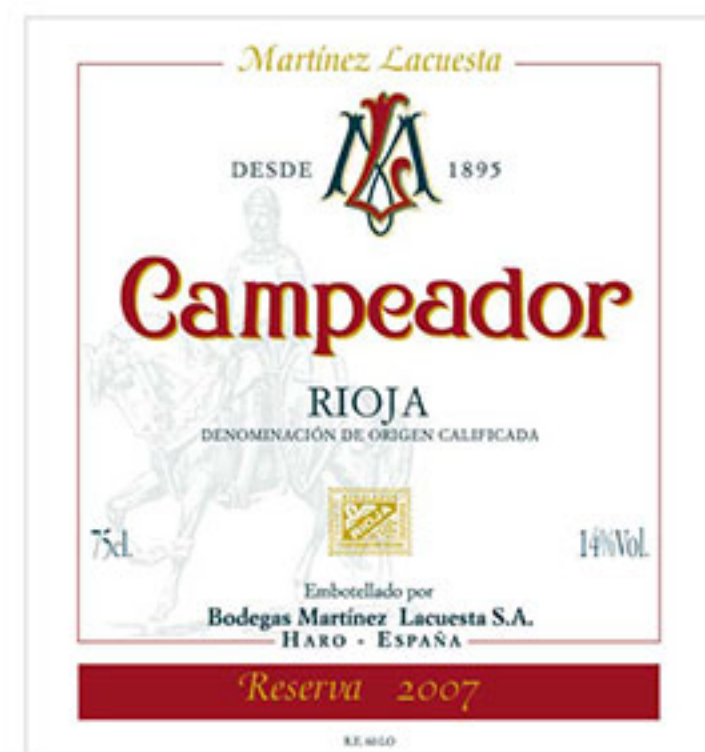
Uvas: Garnacha y Tempranillo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,00 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,5 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,61 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	101 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,9 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 75 cl.





CAMPEADOR RESERVA 2007



La variedad de uva garnacha, con la que mayoritariamente se elabora este vino, le confiere una personalidad especial. Criado en barricas nuevas y seminuevas de roble americano durante 16 meses. Desde enero de 2012 permanece en botella. De intenso color rojo picota, en la nariz se muestra complejo y profundo. En boca es redondo y aterciopelado, pero con mucho cuerpo y estructura.

Adecuado para acompañar asados y platos condimentados con especias fuertes.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a 18°

Uvas: Garnacha y Tempranilla.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,01 % vol.
ACIDEZ TOTAL	6,1 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,72 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	114 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,9 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Botella 75 cl.





VENTILLA 71 2011



Vino procedente de una vendimia selectiva y de una cuidadosa elaboración. Fermentado en tinajas de roble francés, ha pasado 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano hasta su embotellado. Precioso color de intenso carmín, de buena capa, con tonos prusia de fondo. En nariz, apenas se aprecia la madera por lo bien integrada que está con el vino. Frutas maduras con toques de pastelería. En boca es carnoso. A su paso desaparece la suave astringencia y el tanino se integra muy bien. Muy potente, pero muy elegante.

Descorchar 20 minutos antes.

Uvas: Tempranillo 100%

Producción limitada a 9.700 botellas de 75 cl. y 370 mágnam de 150 cl.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,00 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,0 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,66 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	71 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,8 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 botellas. Botella 75 cl. Botella 150 cl.





HINIA

2011



Moderno tinto elaborado con una selección de uvas, vendimiadas a mano y recogidas en cajas de 16 kgs., procedentes de viñedos de más de 50 años situados en Villalba de Rioja y Haro. Fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 10.000 lts. y maloláctica en barricas nuevas de roble francés hasta su trasiego y clarificado en las propias barricas con clara natural. Maduró en barricas nuevas de roble francés y americano, con tostados muy fuertes, durante 7 meses hasta su embotellado en Septiembre de 2012.

Color púrpura intenso, de excelente capa que deja una lágrima densa, fluida y tintada. En nariz, uvas maduras y licorosas sobre un fondo de tostados muy elegantes que reasaltan un recuerdo mineral muy especiado. En boca es denso, vinoso y despliega una gran variedad de frutos negros, nuez moscada, algo de laurel y un marcado chocolate negro. El tanino está muy bien integrado.

Producción limitada:

5.800 bllas. de 75 cl.

Uvas: Tempranillo 100%

Debe descorcharse 30 min. antes. Temperatura de servicio, 16 °C.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,80 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,3 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,64 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	60 mg/l.
AZÚCARES REDUCTORES	1,9 g/l.
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Blla. 75 cl.

www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





CYNTHIA GARNACHA 2014



Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad garnacha procedentes de la zona de Alfaro, con una crianza mínima de 3 meses en barricas nuevas de roble americano.

Precioso color carmín, bien cubierto, de capa media alta.

Amplia y densa lágrima, ligeramente tintada.

Buena intensidad aromática, muy floral, (violetas y frutillos negros).

Al agitar huele a primavera, a geranios de patio andaluz. De nuevo la violeta con toques de pastelería.

En boca tiene un carácter más serio, es muy sabroso y mineral, toques ahumados envuelven notas de ciruelas negras y moras silvestres, licorosas, con muy buena persistencia.

Buena acidez, muy equilibrada con un tanino dulce y redondo, como de vino más hecho. A pesar de su carácter, tiene un paso muy suave y sedoso en boca.

El retrogusto nos devuelve sensaciones florales que ya nos anunciaba su primera aproximación a nariz con un ligero ahumado.

En resumen un muy buen vino muy original.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,00% Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,5 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,45 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	96 mg/l.
AZÚCARES REDUCTORES	2,4 g/l.
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





SAUVIGNON

2015



Color amarillo pajizo intenso, con reflejos de oro pálidos. Nariz compleja y sutil en la que destacan aromas francos vegetales como el heno y el boj, acompañados de un fondo de frutas exótica como albaricoque y maracuyá. En boca es intenso, amplio y sabroso, con acidez media. Es untuoso, persistente, fresco y expresivo, con un largo final.

Es perfecto para acompañar ensaladas o quesos como el feta o de cabra. También muy apropiado para el marisco o para pescados sabrosos. También, para un aperitivo de anchoas en salazón y aceitunas.

Debe servirse a una temperatura de 10°.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rueda
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,46 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,3 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,31 gr/l.
SULFUROSO TOTAL	141 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,2 g/l
PRESENTACIÓN	Botella 75 cl. Caja 6 bllas. Caja 12 bllas.

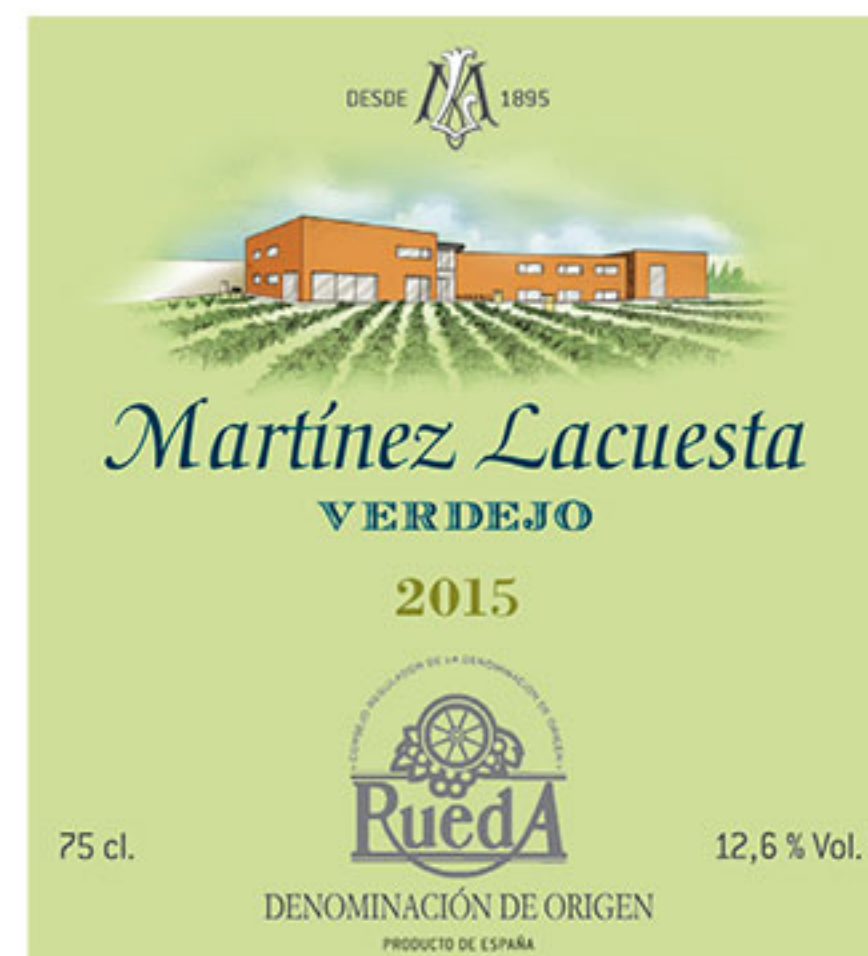
www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





LACUESTA VERDEJO 2015



De las mejores uvas de la variedad verdejo, nace este vino seleccionado por Bodegas Martínez Lacuesta.

Color alimonado. En la nariz, aparecen ligeras notas de miel y manzana verde.

En boca es vegetal, de cuerpo medio y con una buena acidez.

Adecuado para acompañar mariscos, pescados cocidos y en salsa, sopas y quesos frescos.

Debe servirse a una temperatura de 10°

Uvas: Verdejo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rueda
CALIFICACIÓN COSECHA	Pendiente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,78 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,7 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,28 gr/l.
SULFUROSO TOTAL	130 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,5 g/l
PRESENTACIÓN	Botella 75 cl. Caja 6 bllas. Caja 12 bllas.

www.martinezlacuesta.com

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48
bodega@martinezlacuesta.com





HINIA

Aceite Virgen Extra



El aceite virgen extra procede de una finca especial, llamada "Rihuelo", ubicada en Alfaro (Rioja Baja), producido en régimen agricultura ecológica certificada.

Las aceitunas, variedad "arbequina", se recogen en Noviembre. La producción es de 3.000 kg / ha, y el rendimiento de prensado oscila entre el 16% y el 18%.

Este aceite no filtrado se obtiene directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. De color verde con tonos dorados. Sabor frutado, que recuerda plantas de huerta (tomate, alcachofa), frutos secos (almendras, nueces) y frutas tropicales (plátano, kiwi). Final largo, sedoso y redondo. Ligeramente picante y amargo.

Acidez Libre	0,11 % p/p
Indice de Peróxidos	5,6 meq O ₂ /kg
Ceras	125 mg/kg
K232	1,5 s/u
K270	0,09 s/u
Delta K	0,002 s/u





Martínez Lacuesta

LACUESTA VERMOUTH



El vermouth, que Martínez Lacuesta elabora de forma artesanal desde 1937, es considerado como uno de los mejores aperitivos. La Conzia o extracto (hierbas y plantas aromáticas maceradas en frío en vino blanco) envejece en barricas de roble americano, y se adiciona al vino blanco base, junto al azúcar, ácido cítrico, caramelo y alcohol.

Es una bebida alcohólica, dulce, amarga y aromática.

Un placer para los sentidos.

Bodegas Martínez Lacuesta

Vermouth Rojo

Azúcares	128,0 g/l.
Metanol	50 mg/l.
Extracto Seco Licores	162,20 g/l.
Grado Alcohólico	14,90 % vol.
Acidez Total	5,2 g/l.
Acidez Volátil	0,28 g/l.
Presentación	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Blla. 75 cl. B&B 15 lts. Miniatura 5 cl.



VERMUT LACUESTA BLANCO



En la elaboración de este vermut blanco se emplean más de veinte plantas y hierbas aromáticas.

De color amarillo pálido, en la nariz muestra sutiles aromas florales (manzanilla o menta) con cierto dulzor avainillado.

En boca es suave, con un paso muy agradable de regaliz, canela y jengibre hasta alcanzar al final toda su expresividad aromática caracterizada por ese amargor que le cede el ajeno o artemisia. Debe servirse frío, acompañado de una rodaja de limón y de una aceituna.

Acidez Volátil	0,42 g/l
Grado Alcohólico	15,00%
Azúcares Totales	104,5 g/l
Sulfuroso Total	99 mg/l
Extracto Seco	127,32 g/l
Acidez Total	5,4 g/l
Metanol	74 mg/l
Ácido Cítrico	1,38 g/l





VERMOUTH RESERVA



Al tradicional y artesano sistema de elaboración de nuestro vermouth, usando plantas y hierbas aromáticas naturales para macerar en frío el vino blanco base, hemos añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio. El resultado es este vermouth amargo, aromático, de intenso color, con fondos torrefactados y con ese peculiar sabor que nos recuerda al vermouth tradicional.

Ideal como aperitivo, se recomienda servirlo frío y acompañado de una rodaja de naranja y una oliva.

Azúcares	135,0 g/l.
Metanol	57 mg/l.
Extracto Seco Licores	162,10 g/l.
Grado Alcohólico	14,80 % vol.
Acidez Total	5,3 g/l.
Acidez Volátil	0,30 g/l.
Presentación	Caja 6 bllas. Blla. 70 cl.

