



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARIANO J. LACORT

LACORT
CRIANZA



A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX MARIANO J. LACORT
FUNDO BODEGAS LACORT.
ESTE CRIANZA RINDE HOMENAJE A UN IMPULSOR
DE LA VITICULTURA RIOJANA MODERNA.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARIANO J. LACORT

LACORT CRIANZA

A principios del S.XX

*Mariano J. Lacort fundó Bodegas Lacort en el barrio de la estación de Haro.
Este vino es un homenaje a uno de los impulsores de la viticultura moderna en Rioja.*

VIÑEDOS

Elaborado con Tempranillo y Garnacha tinta de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelos: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental en las laderas de la Sierra de la Demanda, con orientación norte.

ELABORACIÓN

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despallado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica.

CRIANZA

El vino se cría en barricas de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 14 meses, con un trasiego cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece 6 meses en botella para su afinamiento.

CATA

De color rojo cereza y ribetes rubí, expresa en nariz marcadas notas de frutas rojas con toques de regaliz y ahumados. En boca es limpio, sabroso, amable y equilibrado. Con un final largo, afrutado y especiado.

MARIDAJE

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja, pastas



80% Tempranillo,
20% Garnacha



14 meses en roble
americano y francés



Rojo cereza y
ribetes rubí



Frutas rojas con
toques de regaliz y
ahumados



Limpio, sabroso y
equilibrado final
afrutado y especiado.



13,5% vol.



18 °C

BODEGAS LACORT

Cabo Noval, 2 - 26009 Logroño - La Rioja (España)
Tlf. +34 941 25 13 00