



RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARIANO J. LACORT

LACORT

GRAN RESERVA



AT THE BEGINNING OF THE 20th CENTURY,  
MARIANO J. LACORT FOUNDED BODEGAS  
LACORT. THIS RED WINE IS A HOMAGE TO ONE  
OF THE DRIVING FORCES OF THE MODERN  
RIOJAN VITICULTURE.

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# MARIANO J. LACORT

## LACORT

### GRAN RESERVA

*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, Graciano y Mazuelo 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 despalillado 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 nuevas y de segundo año de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 30 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella 36 meses para su afinamiento.

### CATA

De color rubí con reflejos teja. Complejo en nariz, buena intensidad, balsámico, especiado, cueros, tabaco, todo ello sobre un agradable fondo de fruta escarchada. Conjunto muy sugerente. En boca elegante, sabroso, muy aromático, taninos maduros aún presentes de un excelente classicismo que perduran en el posgusto.

### MARIDAJE

Asados de carne roja, caza, quesos curados, recios y especiadados.



70% Tempranillo,  
20% Graciano,  
10% Mazuelo



30 meses en roble  
americano y francés



Rubí con reflejos teja



Complejo buena  
intensidad,  
balsámico, tabaco



Elegante, sabroso,  
muy aromático,  
taninos maduros



14% vol.



18 °C

### BODEGAS LACORT

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