



RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
MARIANO J. LACORT  
LACORT  
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 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, Garnacha tinta 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 de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 18 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella para su afinamiento.

### CATA

De color cereza madura con tonos rubí, capa media-alta, destaca en nariz por sus aromas de buena intensidad y elegante clasicismo, fruta roja en sazón, confitura, toffe, chocolate y cacao, hierbas aromáticas, cedro, especiados. En boca buena estructura, sabroso, buen equilibrio y carga frutal. Amplio y elegante el paso de boca. Final maduro y serio. Posgusto aromático de gran finura.

### MARIDAJE

Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asados.



80% Tempranillo,  
15% Garnacha,  
5% Mazuelo



18 meses en roble  
americano y francés



Cereza madura  
con tonos rubí



Buena intensidad,  
fruta roja, toffe,  
chocolate y cedro



Buena estructura y  
equilibrio, sabroso,  
carga frutal.



13,5% vol.



18 °C

### BODEGAS LACORT

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