



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARIANO J. LACORT

LACORT

TEMPRANILLO



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 TEMPRANILLO

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 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.

ELABORACIÓN

Se sigue el sistema tradicional, pero con técnicas modernas. Fermentación alcohólica con temperatura controlada (máximo 28 °C) en depósitos de acero inoxidable. 75% de la fermentación se hace con mosto de uva despalillada y el 25% por maceración carbónica dentro de la uva, lo que da como resultado un vino afrutado, bajo en taninos. Concluida la fermentación alcohólica (8 días) se realiza una maceración (7 días) posterior al descube. Concluida la fermentación maloláctica se realiza la correspondiente clarificación y estabilización del vino en frío.

CRIANZA

Este vino cuenta con al menos 4 meses en barrica de roble americano y se redondea con 6 meses de botella antes de salir al mercado.

CATA

Rubí intenso y brillante propio de vinos elaborados con la uva tempranillo. Ligero afrutado. Es ligeramente untuoso con una buena persistencia en boca.

MARIDAJE

Arroz, pasta, legumbres, verduras, carnes blancas o en salsa, carnes rojas, quesos semicurados.



100% Tempranillo



4 meses en barrica de roble americano



Rubí intenso



Ligero afrutado



Untuoso buena persistencia



13% vol.



18 °C

BODEGAS LACORT

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