



GESTIÓN INTEGRAL
de HOSTELERÍA

A principios del siglo XX Mariano J. Lacort fundó Bodegas Lacort.

Este crianza rinde homenaje a un impulsor de la viticultura riojana moderna.

MARIANO J. LACORT LACORT CRIANZA 2010

Añada: 2010.

Variedad: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Subzonas: Rioja Alta y Rioja Alavesa.

Suelo: Arcilloso-calcáreo.

Conducción: Tradicional en vaso.

Recolección: Manual.

Elaboración: Uva despalillada y fermentación durante 8 días.

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano.

Cata: Excelente vino de color cereza con bonitos tonos rubí. En nariz destaca por sus aromas de cerezas, grosellas y madera. Aterciopelado y sabroso en boca, con una perfecta integración de la fruta y la madera. Un vino muy persistente.



IruñaNavidad1

Copa de Agua de Bilbao
de bienvenida

Centro de mesa

Ensalada de pulpo
con emulsión de pimentón

Selección de croquetas artesanas

Risotto de jamón ibérico

...

Lomo de bacalao asado
sobre hongos salteados

Entrecote con pastel
de patata y bacon

Tarta de Hojaldre

Dulces Navideños
(Turrón, Mazapán, Pasas)

...

Café e Infusiones

...

LACORT tinto crianza

29 € + 10% IVA



IruñaNavidad2

Copa de Agua de Bilbao
de bienvenida

Centro de mesa

Terrina de Foie con compota
de manzana y pera

Tabla de jamón y caña de lomo

Langostinos asados
al estilo Iruña

...

Taco de merluza a la plancha
al aceite de cilantro

Solomillo de ganado mayor
con panadera especiada

Tarta Chaplín

Dulces Navideños
(Turrón, Mazapán, Pasas)

...

Café e Infusiones

...

Rioja crianza Bordón selección

39 € + 10% IVA



Menús selección Navidad 2014

www.grupoiruna.net

www.cafesdebilbao.net

Información y reservas en el teléfono:

94 423 70 21

y en >> **cafeiruna@grupoiruna.net**