



LAN CRIANZA 2018

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIEDADES:

95% TEMPRANILLO
3% MAZUELO
2% GARNACHA

CRIANZA:

BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO) 14 MESES
BOTELLA 9 MESES

EDAD:

10 - 20 AÑOS

SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIEDADES:

95% Tempranillo, 3% Mazuelo, 2% Garnacha.

VIÑEDO:

Seleccionados de Rioja Alta y Rioja Alavesa con edades comprendidas entre los 10 y 20 años. Suelos arcilloso-calcáreos, situados en laderas con buen drenaje y con una buena exposición solar.

CLIMATOLOGÍA:

Invierno más frío y lluvioso de lo habitual, asegurando una buena reserva de agua en el suelo para el comienzo de la primavera, que tuvo condiciones muy variables durante abril y mayo, finalizando esta estación con un mes de junio lluvioso que provocó que el índice hídrico fuera superior a la media histórica. La suavidad de las temperaturas provocó que el ciclo se retrasase respecto a otros años.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Vinificación tradicional, despalillado-estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barricas de tipo mixto -roble americano en duelas y roble francés en fondos- en cuyo empleo LAN es pionera. Afinado en botella durante 9 meses.

NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante con borde granate. Aromas de fruta roja (fresa, frambuesa) y melocotón. Notas lácteas y de pastelería envueltas en unos elegantes toques de vainilla y caramelo y sutil nota de canela. En boca es sabroso y expresivo. Tiene una entrada muy golosa, dejando un largo y agradable postgusto.

ACOMPaña A:

Entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. Ideal para tomar por copa.

SERVIR

 entre 17 y 19° C.

Disponible en formatos de 50 cl, 75 cl, 150 cl y 300 cl.

UN VINO PARA LOS QUE SABEN PREMIARSE CADA DÍA



www.bodegaslan.com



DATOS ANALÍTICOS:

A.T.: 5.2

A.V.: 0.59

13.5% G.A. (%VOL)

(G/L AC. TARTÁRICO)

PH: 3.63

(G/L AC. ACÉTICO)

IPT: 52

IC: 9.78