



LAN A MANO 2016

VARIEDADES:
85% TEMPRANILLO
10% GRACIANO
5% MAZUELO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 8 MESES
BARRICA ROBLE CÁUCASO 5 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIEDADES:

85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo fruto de una selección cepas de entre 35 y 40 años del Pago "El Rincón".

VIÑEDO:

"Pago El Rincón" - parcela de 5,34 hectáreas - ubicado en la zona sur de nuestra finca "Viña Lanciano" (El Cortijo - Rioja Alta) junto al monte "El Rincón". Altitud de 491 metros con orografía de ligera pendiente. Orientación Norte - Sur con ligera inclinación Noroeste - Suroeste. Vaso tradicional riojano de 3 brazos con 5 pulgares de 2 yemas. Rendimiento de 3.500 kg /ha.

CLIMATOLOGÍA:

El ciclo vegetativo 2016 comenzó con un invierno frío seguido de una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas y ausencia de precipitaciones. La excepcional climatología en el período final de maduración y vendimia favorecieron un óptimo estado sanitario y equilibrio polifenólico del fruto. La vendimia en nuestra finca Viña Lanciano comenzó el 19 de septiembre, siendo la más temprana de la zona, debido a las excepcionales condiciones de nuestro viñedo, de bajos rendimientos y con suelos muy pobres plagados de cantos rodados que mantienen el calor en torno a la planta y facilitan su maduración.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos y posterior selección por racimo y por grano en mesas, de modo que únicamente aquellos granos que están en perfecto estado pasan a la siguiente fase de elaboración. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés que finalizó en la primavera del año siguiente. Durante el período entre la fermentación alcohólica y maloláctica se removieron sus lías semanalmente para lograr un mayor volumen en boca, consiguiendo un vino más sedoso y amable.

CRIANZA:

Durante 8 meses en barrica de roble francés procedente de los bosques de *Jupille* y *Tronaise* seguido de 5 meses en roble nuevo del Cáucaso. Vino sin clarificar y sin filtrar, habiéndose producido estos procesos de forma natural a lo largo del tiempo por sedimentación y decantación natural en la barrica.

NOTAS DE CATA:

Color picota madura, muy cubierto y brillante. Aromas muy intensos donde predomina la fruta negra madura (ciruela, mora, grosella negra) casi confitada. Recuerdos de cacao y toffee, tabaco negro y especias, así como toques minerales cuya característica es común a todos los vinos que proceden de la finca "Viña Lanciano". La entrada en boca es cálida y aterciopelada. Es redondo, maduro, con una gran carga tánica a la vez que elegante. Postgusto largo y armonioso. Es un vino con carácter, de gran personalidad, fiel reflejo del terruño del que procede.

ACOMPaña A:

Carpaccios de carne, carnes rojas asadas y a la brasa. Excelente para una larga sobremesa.

SERVIR entre 17 y 19° C.

EDICIÓN LIMITADA DE 28.900 BOTELLAS
