



# LAN CRIANZA 2014

VIÑEDOS:  
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIETADES:  
97% TEMPRANILLO  
3% MAZUELO

EDAD:  
10 - 20 AÑOS

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

SUELO:  
ARCILLOSO-CALCÁREO



## VARIETADES:

97% Tempranillo y 3% Mazuelo.

## VIÑEDO:

Viñedos 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:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 40 mm. Durante el ciclo vegetativo 2014 se produjo un gran contraste térmico entre el día y la noche por la influencia de la sierra de Cantabria, factor que ayuda a conseguir una óptima maduración. 2014 se inició con frío y lluvias, dando paso a una primavera cálida que favoreció un óptimo desarrollo vegetativo y un perfecto estado sanitario de las uvas en el momento de maduración y vendimia.

## ELABORACIÓN:

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 (combinación de roble americano en las duelas y francés en los fondos), en cuyo empleo LAN fue pionero seguida de un afinado en botella de 9 meses.

## NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante con borde granate. Nariz elegante donde predominan las notas de fruta roja y de hueso: fresa, frambuesa, 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, envolviendo toda la boca y dejando un largo y agradable postgusto, puesto que tiene unos taninos muy redondos y maduros.

## ACOMPAÑA A:

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

**SERVIR** entre 17 y 19° C.

---

UN VINO PARA LOS QUE SABEN PREMIARSE CADA DÍA

---