



LAN D-12 2015

VARIEDADES:
100% TEMPRANILLO

CRIANZA:
BARRICA NUEVA MIXTA ROBLE
(FRANCÉS Y AMERICANO) 12 MESES

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA (EL CORTIJO Y SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)

EDAD MEDIA:
25 AÑOS

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO

Históricamente en LAN, existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática, y eran destinados al **depósito de descube número 12**. D-12 rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2015 alcanza su novena edición.



VARIEDADES:
100% Tempranillo.

VIÑEDO:

La novena edición es el resultado de una selección de cepas de 25 años procedentes de un viñedo de 2.5 ha situado en El Cortijo (Rioja Alta) y cepas de más de 30 años de un viñedo de San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta). Dado que la selección de este vino se lleva a cabo de forma “hedónica”, una vez terminada la fermentación alcohólica, cada añada puede tener un origen distinto.

CLIMATOLOGÍA:

Durante el **ciclo vegetativo 2015**, el invierno presentó abundantes precipitaciones y dio paso a una primavera y verano secos y cálidos. Las temperaturas se suavizaron a partir de la segunda mitad de agosto existiendo un notable salto térmico entre el día y la noche, lo que favoreció una óptima maduración polifenólica.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica (FOH) en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 25°C para mantener todo su potencial aromático y obtener una óptima extracción de materia colorante. Entre la FOH y FML se realizó un trabajo de micro-oxigenación y de removido de lías en el depósito de descube nº 12 para conseguir una óptima estabilización de los compuestos aromáticos y polifenólicos y un mayor volumen en boca, afinando los taninos. La fermentación maloláctica (FML) tuvo lugar a lo largo de la primavera de 2016.

CRIANZA:

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble nuevo americano procedente de los Apalaches (65%) y roble nuevo francés de los bosques de Chateauroux y Loches (35%). Madera seleccionada de grano extrafino y secada de forma natural durante 36 meses para conseguir una madera fina y elegante, que se integra idóneamente con el vino. Una cuidadosa crianza con la que se busca mantener la fruta intensa y darle la complejidad aromática y afinado necesario.

NOTAS DE CATA:

Color granate intenso de alta capa. Aromas intensos de arándanos, fruta roja muy madura, ciruelas y orejones. Toques licorosos y de vainilla, canela y resina. Boca estructurada, amplia y sabrosa.

ACOMPaña A:

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.

SERVIR entre 16 y 18° C.

D-12 RINDE HOMENAJE AL DEPÓSITO NÚMERO 12, EL FAVORITO DE NUESTROS BODEGUEROS.