



# LAN GRAN RESERVA 2009

VARIEDADES:  
94% TEMPRANILLO  
6% MAZUELO

CRIANZA:  
BARRICA ROBLE AMERICANO Y  
FRANCÉS 24 MESES  
BOTELLA 36 MESES

VIÑEDOS:  
RIOJA ALTA (HARO, VILLALBA, FONCEA Y EL CORTIJO)

EDAD MEDIA:  
40 AÑOS

SUELO:  
ARCILLOSO-CALCÁREO



## VARIEDADES:

94% Tempranillo y 6% Mazuelo.

## VIÑEDO:

El Tempranillo procedente de viñedos de más de 40 años, seleccionados en la zona de Rioja Alta (Haro, Villalba, Foncea) y la variedad Mazuelo procede de nuestra finca "Viña Lanciano", ubicada en El Cortijo.

## CLIMATOLOGÍA:

Después de un otoño e invierno con bastantes lluvias, el ciclo vegetativo 2009 vino marcado por las altas temperaturas durante el verano, que fue especialmente seco. Las precipitaciones antes de la vendimia y los días de sol y contraste térmico a finales de mes permitieron que la madurez fenólica y aromática evolucionase muy favorablemente, alcanzando el equilibrio óptimo. Este año destacaron las uvas de las zonas más frescas de Rioja Alta, porque es donde la planta había sufrido menos la sequía, y también la variedad Graciano procedente de nuestra finca Viña Lanciano, debido a su largo ciclo vegetativo.

## ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada con maceración prolongada para asegurar una adecuada extracción de todo el potencial aromático y de los taninos.

## CRIANZA:

Durante 24 meses en barricas de roble americano y francés. A continuación, LAN Gran Reserva permaneció afinándose en botella 36 meses.

## NOTAS DE CATA:

Color granate muy cubierto con ribetes rubí. En nariz predominan las notas de fruta muy madura, ciruela, higos, fruta en compota. Todo ello envuelto en notas de vainilla, caramelo, pimienta negra y ahumados. Vino con buena estructura, con taninos dulces y maduros en boca. Tiene mucha vida por delante.

## ACOMPaña A:

Todo tipo de carnes especiadas, guisos y caza, así como quesos.

**SERVIR** entre 17 y 19° C.

LA SABIDURÍA QUE OTORGA EL TIEMPO