



LAN GRAN RESERVA 2010

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 invierno frío y con abundantes precipitaciones, la brotación se inició con normalidad en la 2ª quincena de abril. Las lluvias de mayo retrasaron el ciclo vegetativo 2010, afectando al cuajado de los viñedos y quedando los racimos más sueltos. El verano fue cálido y seco en general, aunque agosto trajo días de temperaturas más irregulares, alternando días frescos y otros más cálidos, con importante salto térmico entre el día y la noche antes de la vendimia que, junto con la climatología benigna, propició un óptimo estado vegetativo y sanitario del viñedo. El fruto ha tenido mucho tanino y alta intensidad aromática por lo que la cosecha 2010 ofrece vinos de extraordinaria calidad.

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