



# LAN RESERVA 2011

#### VARIEDADES:

90% TEMPRANILLO  
5% MAZUELO  
5% GRACIANO

#### CRIANZA:

BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO) 18 MESES  
BOTELLA 21 MESES

#### VIÑEDOS:

RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

#### EDAD MEDIA:

25 AÑOS

#### SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



#### VARIEDADES:

90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

#### VIÑEDO:

Procedentes de viñedos seleccionados en la subzona de Rioja Alta y Alavesa con una media de más de 25 años.

#### CLIMATOLOGÍA:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 40 mm. El ciclo vegetativo 2011 se caracterizó por la intensa sequía generando un importante stress hídrico en el viñedo. Las altas temperaturas de agosto, septiembre y octubre ocasionaron un descenso del tamaño de la baya propiciando un alto contenido polifenólico y un excelente estado sanitario.

#### ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada dejando que no supere los 28°C para no perder los aromas procedentes de la uva. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena extracción del color.

#### CRIANZA:

Durante 18 meses en barricas mixtas de roble francés y americano. Bodegas LAN es pionera en el empleo de barricas mixtas, que combinan duelas de roble americano, que aportan la elegancia de la vainilla, y fondos de roble francés, que proporciona toques especiados. LAN Reserva permaneció 21 meses en botella, para completar su afinación.

#### NOTAS DE CATA:

Color picota madura brillante. Intenso y complejo aromáticamente. Aromas a fruta roja madura envuelto con flores blancas, flor de almendro y retama. Toques de canela y balsámicos. Entrada aterciopelada, delicada y suave. Boca elegante, equilibrada y armónica. Largo postgusto dejando un grato recuerdo que nos invita a seguir disfrutándolo.

#### ACOMPAÑA A:

Todo tipo de carnes, principalmente caza cocidos y cordero, así como a guisos elaborados.

**SERVIR** entre 17 y 19°C.

AÑOS DE ESPERA, GUARDADOS PARA UNA BUENA OCASIÓN