



LAN RESERVA 2012

VARIEDADES:

92% TEMPRANILLO
8% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA MIXTA (ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO) 18 MESES
BOTELLA 20 MESES

VIÑEDOS:

RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

EDAD MEDIA:

MÁS DE 25 AÑOS

SUELO:

ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIEDADES:

92% Tempranillo y 8% Mazuelo.

VIÑEDO:

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

CLIMATOLOGÍA:

El ciclo vegetativo 2012 estuvo caracterizado por la ausencia de lluvias en la mayor parte del ciclo así como por las altas temperaturas que ocasionó una disminución considerable de la cantidad de uva recogida respecto a la anterior campaña, que fue también escasa.

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 20 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