



LAN XTRÈME ECOLÓGICO CRIANZA 2014

VARIEDADES:

100% TEMPRANILLO
CON CERTIFICACIÓN
ECOLÓGICA

CRIANZA:

BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS
12 MESES
BOTELLA 9 MESES (MÍNIMO)

FINCA:

VIÑA LANCIANO

PARCELA:

MANTIBLE ECOLÓGICO

ALTITUD VIÑEDO:

400 METROS

PENDIENTE:

DESCENDENTE

SUELO:

FRANCO ARENOSO



VARIEDADES:

100% Tempranillo con certificación ecológica.

VIÑEDO:

Parcela "Mantible Ecológico" (finca "Viña Lanciano"). Extensión: 5 hectáreas. Altitud de 400 metros con orografía de pendiente descendente en dirección Este - Oeste. Suelos franco arenosos con abundante presencia de cantos rodados de tamaño pequeño y mediano.

CLIMATOLOGÍA:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 40 mm. Durante el ciclo vegetativo 2014 se produjo un gran contraste térmico entre el día y la noche por la influencia de la sierra de Cantabria, factor que ayuda a conseguir una óptima maduración. 2014 se inició con frío y lluvias, dando paso a una primavera cálida que favoreció un óptimo desarrollo vegetativo y un perfecto estado sanitario de las uvas en el momento de maduración y vendimia.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos durante los días 16 y 17 de septiembre. Posterior selección por racimo y por grano en doble mesa. Fermentación alcohólica (FA) con levaduras procedentes de la uva en un depósito semitroncocónico con remontados continuos durante 2-3 semanas para obtener una óptima extracción de color. Tras la FA el vino se descubó y ese sangrado se llevó a barrica nueva de roble francés donde hizo la fermentación maloláctica (FM), que tuvo lugar de manera espontánea. Asimismo, la elaboración en bodega es respetuosa al máximo; no se añade ningún tipo de aditivos al mosto ni al vino, excepto una pequeña cantidad de sulfuroso para evitar la oxidación y microorganismos no deseados.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barrica nueva de roble francés, seguida de al menos 9 meses de afinado en botella. Las barricas que se utilizan para vino ecológico solo pueden ser nuevas o haber alojado al menos durante un año vino con certificación ecológica.

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, ahumados y quesos blandos.

SERVIR entre 17 y 19° C.

**LA MANIFESTACIÓN EXTREMA DE LA FILOSOFÍA DE LAN
SOBRE EL RESPETO POR LA MATERIA PRIMA.**