



VIÑA LANCIANO RESERVA 2011

VARIEDADES:

87% TEMPRANILLO
8% GRACIANO
5% MAZUELO

CRIANZA:

BARRICA ROBLE FRANCÉS 12 MESES
BARRICA ROBLE RUSO 7 MESES
BOTELLA 18 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

SITUACIÓN:
RIOJA ALTA (EL CORTIJO)

ALTITUD VIÑEDO:
300 - 600 METROS

SUELO:
CANTOS RODADOS,
GRAVAS Y ARENAS



VARIEDADES:

87% Tempranillo, 8% Graciano y 5% Mazuelo.

VIÑEDO:

Selección de cepas de más de 30 años ubicadas en la finca "Viña Lanciano". Dividida en 22 parcelas, las cepas de hasta 60 años de Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha disfrutan de unas condiciones privilegiadas. La combinación de clima, tipo de suelo, variedades plantadas y conducción produce uvas de gran personalidad. Viña Lanciano es una finca de suelo pedregoso y pobre, con muy poca producción y de maduración temprana.

CLIMATOLOGÍA:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 40 mm. Durante el ciclo vegetativo 2011 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 y aromas. 2011 fue un año de extraordinaria sequía provocando un gran stress hídrico en el viñedo, dando lugar a bajísimas producciones. Las uvas presentaron un perfecto estado sanitario con alta concentración polifenólica pero muy baja acidez, y pH muy elevados. Destacó la variedad Graciano por su ciclo largo aguantando mejor el clima seco.

ELABORACIÓN:

Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable con largas maceraciones y remontados continuos para conseguir una buena extracción de color.

La fermentación maloláctica tuvo lugar en barrica de roble francés *Troncaise*.

CRIANZA:

Durante 12 meses en barrica de roble francés *Troncaise* y 7 meses en barrica de roble ruso procedente del Caúcaso. Afinado en botella durante 18 meses.

NOTAS DE CATA:

Color granate intenso y brillante. Elegantes notas de frutas rojas en licor y negras (mora, grosella), envuelto en notas especiadas de clavo, canela y vainilla. Así como toques minerales cuya característica es común a todos los vinos que proceden de la finca "Viña Lanciano". Se aprecian también notas perfumadas de violetas. En boca tiene una entrada muy amable y sedosa, muy equilibrada con taninos maduros y a la vez con la acidez y estructura necesaria para hacerlo muy persistente. Vino singular de personalidad diferenciada.

Un vino elegante y refinado.

ACOMPAÑA A:

Guisos, platos especiados, carpaccios de carne, ahumados y quesos curados.

SERVIR entre 16 y 18° C.

VIÑA LANCIANO, EL ALMA DE LAN